

FICHE

FORMATION

PISTE Sécurité

Hygiène Alimentaire en Etablissement petite enfance

OBJECTIF DE LA FORMATION : Prendre conscience des risques liés à l'hygiène Alimentaire
OBJECTIF PEDAGOGIQUE : Prendre contact avec les participants afin d'échanger et de déterminer leurs besoins et objectifs selon les outils et méthodes permettant les bonnes pratiques d'hygiène
Maitriser les risques liés à la manipulation des denrées alimentaires
Définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées et servies
Comprendre comment la bactérie intègre l'aliment et comment on peut la réduire voire l'éliminer pour éviter l'intoxication
PUBLIC : Toute personne en contact avec les denrées alimentaires
EFFECTIF : 8 personnes
DUREE : 14 heures / 2 journées
MODALITES D'EVALUATION : QCM évaluation a fin de formation
CERTIFICAT : Certificat de réalisation
MODALITES D'ACCES ET DELAIS EN INTRA : Notre planning de dates de formations dépend de la disponibilité de l'équipe formateurs et du client.
En intra : A la demande de l'entreprise pour ses salariés
Délais de planification : 3 semaines à 3 mois
MODALITES D'ACCES ET DELAIS EN INTER :
En interentreprise : A la demande de l'entreprise pour ses salariés – A la demande d'un particulier pour ses besoins professionnels.
Délais : Les dates de formations inter sont consultable sur notre site https://piste-securite.com/formations/
Pour en savoir plus, contactez-nous par mail : contact@piste-securite.com

PROGRAMME

Pour les modalités, contactez-nous par mail : contact@piste-securite.com

La réglementation :

- Point important sur la réglementation et sur les droits et devoirs de chacun
- Les bactéries
- Les microbes
- Le protocole de sécurité alimentaire
- La biberonnerie : nettoyage et désinfection

PISTE Sécurité
Prévention **I**ncendie **S**anté **T**ravail **E**nvironnement
Tél : 01.58.04.23.60
R.C.S Nanterre: 828 534 776. SIRET: 828 534 776 000 20. Code APE-NAF: 7490B
Organisme de Conseil et de Formation Professionnelle Continue
NDA : 11 92 21 632 92
V1 08/12/2023

PISTE Sécurité

La qualité alimentaire :

- Les bonnes pratiques d'hygiène des locaux du personnel
- La marche en avant des marchandises
- La démarche qualité
- La prévention du risque d'infection

Visite des lieux de préparation des aliments :

- Voir l'environnement de travail et écouter les problématiques rencontrées

L'organisation :

- Détecter et permettre de rattraper les mauvais gestes en résolvant les problématiques rencontrées

CONCLUSION

Synthèse.

Fin de formation.

Tarif, nous consulter

Délivrance d'un certificat de réalisation de formation

Mise à disposition d'un formateur conseil en prévention des risques professionnels liée à l'hygiène alimentaire

Formation en « Présentiel »

Durée : 14 heures de formation – sur 2 jours

Dates de Formation	Horaires	Modalités	Lieu de formation

PISTE Sécurité
Prévention **I**ncendie **S**anté **T**ravail **E**nvironnement
Tél : 01.58.04.23.60
R.C.S Nanterre: 828 534 776. SIRET: 828 534 776 000 20. Code APE-NAF: 7490B
Organisme de Conseil et de Formation Professionnelle Continue
NDA : 11 92 21 632 92
V1 08/12/2023