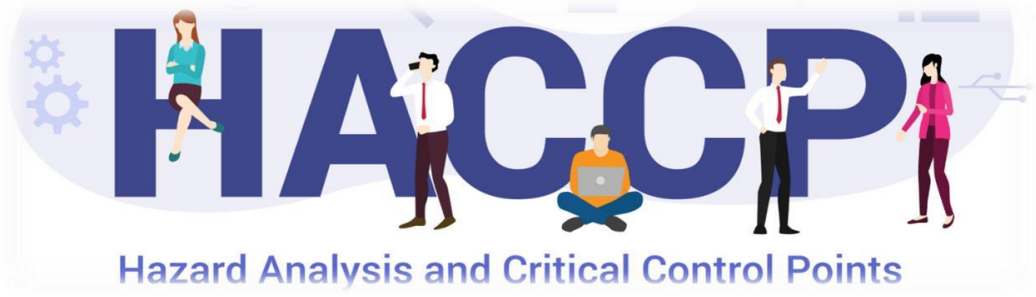

LES BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE ET DE LA DÉMARCHE HACCP

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les bonnes Pratiques d'Hygiène, les principes et la démarche HACCP de son plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Personnes concernées :

- Tout personnel de restauration en charge des préparation culinaires

Démarche pédagogique :

- Exposés et apports théoriques.

Durée : 14 heures de formation réparties sur 2 journées

Pré requis : Aucun

Modalités d'évaluation des acquis :

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en oeuvre, etc.

Nombre de stagiaires par session :

- Minimum 5 / maximum 08

Animation :

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, microbiologiste, expert en sécurité sanitaire des aliments.

Contenus :

- Approche simplifiée des dispositions règlementaires
- Hygiène et microbiologie
- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- L'HACCP approche simplifie de la méthode
- Présentation d'un PMS type
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Gestion de la traçabilité et Autocontrôles
- Gestion de la crise sanitaire

Sanction de la formation :

Attestation de présence individualisée

Supports remis au stagiaire :

Support numérique partagé en temps réel

BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

*** Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée**

Etablissement : … .....
Nom (signataire de la convention) : .....
Fonction : .....
Adresse : .....
Code Postal : ..... Ville :.....
Tél. : ..... Email :..... Siret :.....
Inscrit (s) au stage : **« LES BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE ET DE LA DÉMARCHE HACCP »**
Coût 1000 € HT pour les deux journées, soit 14h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription
Lieu : A distance
Stagiaire (s) : Nom : .....Prénom : .....Fonction :.....

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.