

DUREE

0,5 jour

TARIF

110 € / pers

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : février à décembre 2024

Lieu : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Date : mercredi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : entre 6 et 12



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apporter les éléments d'hygiène indispensables à la manipulation et à la transformation des aliments
- Connaître les dangers physiques, chimiques, bactériologiques et les allergènes associés aux aliments
- Identifier les sources potentielles de contamination
- Réaliser la traçabilité réglementaire



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : responsable de cuisine, cuisinier et aide cuisine
- Prérequis : travaillé en restauration collective et avoir suivi une formation initiale en hygiène alimentaire



MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)



Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

- Le cadre réglementaire (règlement CE n°852/2004)
- Le danger microbien et les sources de contamination des aliments
- Les autres dangers physiques, chimiques et les allergènes associés aux aliments
- Les Bonnes Pratiques d'hygiène appliquées aux différents postes de travail en cuisine collective
- La traçabilité et la gestion des non-conformités

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.