



LES BASES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Toute personne manipulant, transportant ou entreposant des denrées alimentaires de manière autonome sur son poste doit maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.



Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser aux enjeux liés à la sécurité alimentaire et à l'importance de son implication au respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Initier aux connaissances nécessaires à la compréhension des règles de bonnes pratiques
- Savoir mettre en place les moyens de maîtrise adaptés



Évaluation et validation

- Attestation des compétences validant les acquis



Tarif

Nous consulter

Financement

Aides financières / financement personnel / CPF / OPCO

contact : formation@lndl.fr



Modalités d'accès à la formation

- Cours collectifs
- Entretiens individuels

Prérequis : Aucun mais il est conseillé d'avoir une expérience dans la restauration

Durée : 1j (7h)

Public concerné : Tous publics

Lieu : Présentiel

Date : Entrées et sorties permanentes

Accessibilité : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap

Programme

- Définition de la sécurité alimentaire
- Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
- Les enjeux du respect de l'hygiène
- Dangers et risques pour le consommateur
- Les différentes sources de contamination
- Les moyens et méthodes de maîtrise des différents dangers