

Module hygiène alimentaire

PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis : Savoir lire, écrire et compter.

MODALITÉS D'ACCÈS

Entrée en formation tout au long de l'année.
Délais d'accès : 4 mois maximum.

OBJECTIFS

Obtenir une validation pour ouvrir un établissement de restauration (collective ou traditionnelle).

Le module vise à :

- Analyser les risques et dangers (physiques, chimiques et microbiologiques)
- Identifier les points critiques pour la sécurité alimentaire
- Fixer la valeur de seuils critiques
- Créer un système de surveillance pour la maîtrise des CCP
- Proposer des mesures correctives à considérer lorsque les seuils critiques sont hautement atteints
- Vérifier les procédures dans le but de mesurer l'efficacité du dispositif
- Créer un dossier en vue de regrouper tous les documents de procédure et relevés pour faciliter le contrôle des autorités sanitaires telles que la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP)

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

CONTACT

IFAC pm

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
contact@ifac-pm.com
www.ifac-pm.com

DURÉE

Durée de formation 2 jours obligatoires sur un volume de 14h.

COÛT DE LA FORMATION

Coût de la formation : 350€.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, multimodalité (groupe, travail individuel, présentiel, ...).
Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite au bout des deux jours afin d'obtenir la validation du module.