

Public et prérequis

Tous les salariés manipulant ou transportant des produits alimentaires.

Aucun

Les objectifs

A la fin de la formation les stagiaires doivent être en mesure d'appliquer les règles d'hygiène en application dans l'entreprise et de comprendre l'utilisation de la méthode HACCP.

Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques.
- 10 personnes maximum par groupe.

L'AFPI acm Formation atteste que nos formateurs disposent d'un parcours professionnel significatif en lien avec l'action de formation et de compétences pédagogiques leur permettant de dispenser ce programme.

Programme

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Définitions et obligations,

Les différents risques de contamination :

- Microbiologie,
- Physiques,
- Chimiques,
- Allergènes.

Comment éviter la contamination:

- Marche en avant,
- Hygiène du personnel,
- Locaux et équipements,
- Gestion des déchets.

Rappel sur la traçabilité :

La réception, le stockage.

Introduction à l'HACCP

- Définition,
- Contexte réglementaire,
- Sa place dans les procédures qualité.

CENTRES DE FORMATION

Lille, Boulogne, Hénin-Beaumont, Valenciennes, Maubeuge, Cambrai, St-Omer, Calais, Béthune

DURÉE DE LA FORMATION

4 heures

ACCUEIL PSH

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.

Les + afpi

- 1300 Jeunes formés par an
- 600 contrats d'alternance à pourvoir
- 750 entreprises partenaires
- Accompagnement individualisé
- Diplômes reconnus par l'Etat

- Savoir-être, management, sécurité
- Pédagogie innovante (par projets, en îlots, projet Voltaire, Olympiades des métiers)
- Equipement en machines modernes qui préparent aux métiers de demain

10 CENTRES

dans le Nord Pas-de-Calais situés au coeur des bassins industriels et d'emploi

Modalité d'évaluation

- Attestation

Suivi de la formation

Le suivi de l'exécution de l'action se fait par :

- L'émargement de feuilles de présence par chaque stagiaire.
- Fiche d'évaluation de stage

Version documentaire

PR5/ENR/01 V.3