

Marc WEBER
06 28 97 92 82
contact.mwformateur@gmail.com

PROGRAMME

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

(Présentiel)

ANIME PAR :



M. Marc WEBER

Marc Weber, formateur en hygiène et sécurité alimentaire. 33 années d'expériences dans la restauration commerciale en qualité de directeur et tuteur formateur. Plus de 600 heures de formation FPC en HACCP dispensées en 2020 en qualité de formateur, salarié chez Elycoop. Être formateur c'est un métier passionnant qui permet de transmettre avec bienveillance, tout en apprenant soi-même du retour des stagiaires. L'humilité est un gage de succès. L'objectif est non seulement d'enrichir le contenu du cours mais aussi d'augmenter l'intérêt et la motivation du stagiaire. Attitude positive, enthousiasme et dynamisme pendant tout le déroulement de la formation, c'est un facteur de réussite pour les stagiaires. Outils pédagogiques variés en alternant la théorie et la pratique et en prenant soin d'apporter du rythme aux sessions de formation.

PUBLIC :

Toutes personnes désirant travailler dans le secteur alimentaire.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

1 - 10

OBJECTIF GÉNÉRAL :

Garantir une sécurité alimentaire

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Assurer la santé des personnes.

Respecter la réglementation.

Développer vos compétences.

Mettre en application les bonnes pratiques et la méthode HACCP.

Être capable d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.

Analyser les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes.

Se donner les moyens pour une obligation de résultat.

Mettre en place et assurer le suivi du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

PRÉREQUIS :

Etre majeur et être à l'aise avec la langue française.

CONTENU DU PROGRAMME :

Hygiène (PMS, Règlementation)

- HACCP
- Risques, causes, conséquences
- Contrôles officiels
- Hygiène du personnel H23

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !





Marc WEBER

06 28 97 92 82

contact.mwformateur@gmail.com

- Microbes
- Températures
- Contamination des denrées
- Allergènes, intolérances
- Nettoyage et décontamination
- Gestion des non- Conformités
- Bonnes pratiques à l'Hygiène
- Autocontrôles
- Traçabilités et archives

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Affirmative, interrogative et active.

Moyens et supports pédagogiques : Présentation support sur powerpoint + vidéo.

MODALITÉS D'ÉVALUATION / CERTIFICATION FINALE :

Evaluation des prérequis en début de formation.

Evaluation des acquis en fin de formation.

Remise d'une attestation des acquis. Evaluation de la formation par les stagiaires.

DURÉE : 2 dates - 14 heures

LIEUX DES SESSIONS :

France entière

ACCESSIBILITE :

Cette formation est accessible à tous. Nous nous adaptons.

Personne en situation de handicap : Merci de nous contacter pour que nous puissions prendre en compte vos besoins particuliers.

COÛT :

Intra : Nous consulter

Inter : Nous consulter

Me contacter

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !

Elycoop - SCOP SA à capital variable - SIRET : 429 851 637 00034 - 429 851 637 RCS Lyon - APE :7022Z

Pôle Pixel - Bâtiment B - 26 Rue Emile Decorps 69100 VILLEURBANNE -04.72.81.96.01 - contact@elycoop-formation.fr - 04.72.81.95.84

Les actions de formation professionnelles continues sont exonérées de TVA - Organisme de formation enregistré n° 82 69 0684469

RIB -Crédit Coopératif 42559 - Guichet00011 - Compte21006660206 - Clé47

PGwMW_HACCP-Hygiène et sécurité alimentaire - page 2 sur 2