

## HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES



3 participants minimum



7h



Châlons en Champagne,  
Charleville-Mézières,  
Pont-Sainte-Marie,  
Chaumont.



Inter-entreprise :  
280€ HT / personne

Intra-entreprise :  
Tarif groupe  
Maximum 10 personnes  
900€ HT



[commercial@almea-formations.fr](mailto:commercial@almea-formations.fr)

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène sont le fondement même des bonnes pratiques professionnelles. Elles sont nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne de l'alimentation un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

### OBJECTIFS :

- Une connaissance du principe de sécurité des aliments pour les consommateurs finaux, en s'appuyant sur plusieurs points cruciaux tels que les méthodes de fabrication, les locaux, les matériels et les acteurs de l'entreprise
- Des connaissances et une documentation précise sur la présentation des ingrédients composants les recettes de produits fabriqués et/ou vendus par l'entreprise

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation en présentiel
- Mise en situation
- Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

### MODALITÉS DÉVALUATION DES ACQUIS :

- Quizz, étude de cas
- Evaluation de fin de formation
- Attestation de formation délivrée par Alméa