


SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



 3 participants minimum

 14h

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

 Inter-entreprise :
560€ HT / personne

Intra-entreprise :
Tarif groupe
Maximum 10 personnes
1700€ HT

 commercial@almea-formations.fr

La sécurité alimentaire est essentielle pour protéger la santé des consommateurs et assurer la qualité de nos produits. Notre formation vous permet de maîtriser les bonnes pratiques, de prévenir les risques et de garantir un environnement alimentaire sûr et conforme aux normes réglementaires.

OBJECTIFS :

- Acquérir ou développer ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en utilisant le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Appliquer et respecter la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

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