

PRÉREQUIS

- Savoir lire et écrire
- Être en contact avec des denrées alimentaires (élaboration, transformation, distribution, commercialisation) dans le cadre de votre activité professionnelle

OBJECTIFS DE FORMATION

- Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène alimentaire
- Utiliser les règles acquises dans sa pratique professionnelle
- Analyser et prévenir les risques d'insuffisance d'hygiène
- Mettre en place des mesures pour anticiper, maîtriser et/ou palier aux risques
- Comprendre et appliquer les bonnes méthodes de la gestion des déchets

DURÉE DE FORMATION

- 1 à 2 journées (7 à 14 h) en fonction des besoins identifiés du client.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Contacter l'IREP pour obtenir l'ensemble des informations relatives à l'inscription en formation
- Accès aux formations 1 jour minimum entre la demande et le début de l'action de formation, sous réserve de disponibilité

TARIFS

- Merci de contacter l'IREP pour obtenir un devis adapté à votre parcours et votre projet.

DÉCOUPAGE DE LA FORMATION

Sensibilisation aux normes HACCP

L'hygiène dans les espaces de restauration collective	<ul style="list-style-type: none">- La réglementation- Le paquet hygiène : traitement des non-conformités, traçabilité- Les bonnes pratiques d'hygiène
Les règles de nettoyage	<ul style="list-style-type: none">- L'utilisation de matériaux adaptés- Les différentes techniques de nettoyage- L'organisation générale du plan de maîtrise sanitaire- Gestion des déchets
L'utilisation de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Les différentes règles de conservation et de gestion des denrées- Les différentes manipulations- La gestion des risques et dangers potentiels- Le monde microbien

MÉTHODES ET MATÉRIELS PÉDAGOGIQUES

- Partie théorique : apports théoriques, supports pédagogiques, projections
- Partie pratique : mises en situation

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

- Une évaluation d'acquis pourra vous être proposé en fin de formation
- Un certificat de réalisation sera remis en fin de formation.

ACCESSIBILITÉ DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- L'IREP (irep@institut-don-bosco.fr) bénéficie de deux référents Handicap, que vous pouvez contacter :
 - ANDREBE Corinne - candrebe@institut-don-bosco.fr
 - JOUIN Sophie - sjouin@institut-don-bosco.fr
- L'IREP travaille en partenariat avec le Centre Ressource Formation Handicap (CRFH) afin d'adapter les conditions et/ou le parcours de formation si nécessaire.
- Vous pouvez contacter l'IREP et les référentes pour toute demande d'information relative à l'entrée en formation et le suivi de votre parcours.

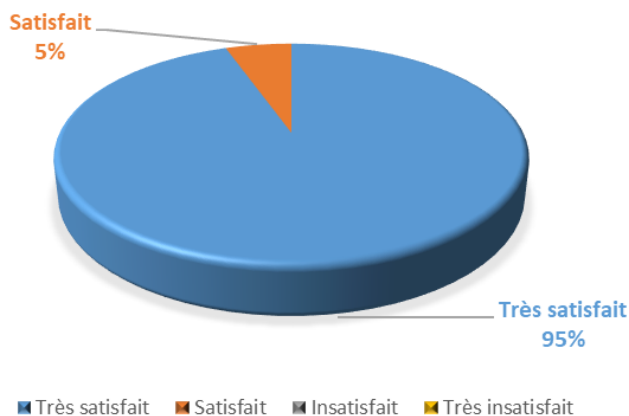
POUR CONTACTER L'IREP

Contactez le secrétariat au 05.56.75.13.67 ou par mail : irep@institut-don-bosco.fr

Adresse : 40 rue des cèdres, 33 170 Gradignan
Ouvert du Lundi au Vendredi de 8h30 à 17h30.

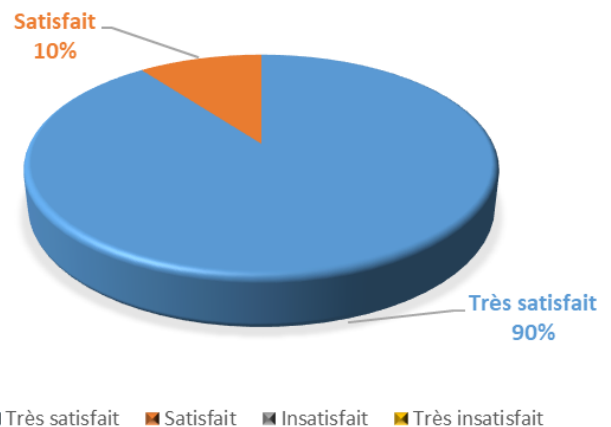
APPRÉCIATION GÉNÉRALE DE LA FORMATION (ANNÉE 2022, SUR 147 STAGIAIRES DU PÔLE RÉGLEMENTAIRE)

APPRÉCIATION GÉNÉRALE



95 % des stagiaires (139 stagiaires) ayant suivis une formation de notre Pôle Réglementaire indiquent être très satisfaits et 5 % (8 stagiaires) satisfaits de leur parcours de formation

ATTEINTE DES OBJECTIFS



90 % des stagiaires (132 stagiaires) ayant suivi une formation du Pôle Réglementaire ont atteints tous leurs objectifs.