

Objectifs :

- Appréhender les dangers alimentaires
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène

● **Public** : Tout public

● **Prérequis** : Aucuns

● **Durée** : 1 jour (7h)

● **Tarif** : Nous consulter

● **Délai d'accès à la formation** : Nous consulter

● **Accessibilité aux personnes en situation de handicap** : Nous consulter

➤ Cette formation peut être adaptée en fonction de votre activité et de vos besoins, contactez-nous !

Contenu :

Première partie (0,5j) :

Rappels réglementaires, historique et vocabulaire.

- Les principaux dangers alimentaires (biologiques, physiques, chimiques et allergènes)
- Les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : personnel, locaux...

Deuxième partie (0,5j) :

- Les principaux enregistrements
- La traçabilité (obligations et intérêts)
- Présentation de la méthode HACCP
- Jeu sur la qualité et la sécurité alimentaire KALISSA®

Méthodes :

Il s'agit d'une formation privilégiant la communication orale.

Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des supports visuels, mises en situation, simulations, et jeux interactifs qui permettent une application rapide.

Un questionnaire de validation des acquis est réalisé en fin de formation

SAS ROCALIS 27, rue Prévot d'Augier, 34200 Sète

Tel : 04 67 43 85 74 ; Mail : info@rocalis.com ; www.rocalis.com

RCS Montpellier 441 504 701 ; Centre de formation enregistré sous le numéro 91-34 -05163 -34