

Formation "Démarche qualité en hygiène alimentaire"



Des bonnes pratiques d'hygiène au Quotidien

Boulangers, Boulangers-Pâtisseries, Pâtisseries, Bouchers, Chevalins, Charcutiers et Poissonniers...

...cette formation est faite pour vous !

Elle est l'un des critères d'obtention de la charte hygiène Qualité !

Contacts

Frédérique LAMBRE
Frédéric SOURBET
Tél. : 03 44 10 14 14

Objectifs

- Comprendre les origines des contaminations et leurs conséquences
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Maîtriser les risques liés aux différentes étapes du processus de fabrication et de distribution des denrées.

Contenu de la formation

Hygiène élémentaire

- hygiène et environnement ;
- la lutte contre la multiplication microbienne ;
- la prévention : lutte contre la contamination microbienne ;
- la notion de risque alimentaire ;
- la maîtrise des risques ;
- la sécurité dans le domaine alimentaire.

Initiation à l'accessibilité

- connaître la réglementation pour les commerces et points de vente existants ou neufs ;
- arrivée du client au magasin : cheminement extérieur ;
- le déplacement du client dans le point de vente ;
- le confort du client dans le point de vente : visuel, auditif, rangement des produits dans les rayons, dimensionnement de la caisse... ;
- Les premières préconisations pour améliorer l'accessibilité de son commerce.

Coût de la formation

chef d'entreprise et conjoint-collaborateur : le coût de la formation par stagiaire est pris en charge par le 3FCA.

Salariés : 460 euros par stagiaire (formation en centre et en entreprise). La demande de prise en charge doit être effectuée auprès du FAF salariés ou de l'OPCA un mois avant le début du stage.

Repas : possibilité de déjeuner en commun, le coût du repas sera à régler le jour du stage



NB : si le nombre de stagiaires inscrits est inférieur à 8, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat se réserve le droit d'annuler le stage.