

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

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'I'REP (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'I'REP 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'I'REP et les référentes pour toute demande d'information relative à l'entrée en formation et le suivi de votre parcours.

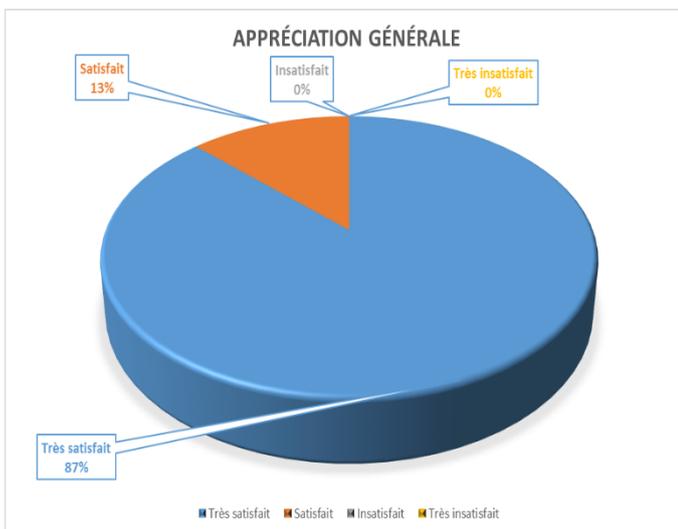
POUR CONTACTER L'I'REP

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

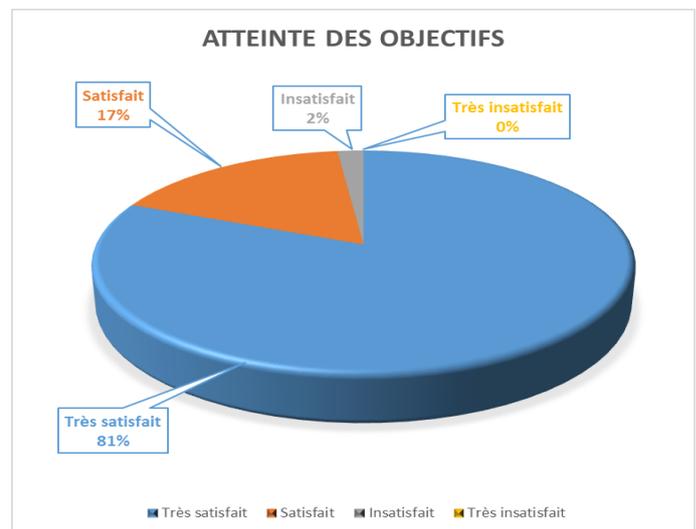
Adresse : 40 rue des cèdres, 33 170 Gradignan

Ouvert du Lundi au Vendredi de 8h30 à 17h30.

APPRÉCIATION GÉNÉRALE DE LA FORMATION (ANNÉE 2021, SUR 166 STAGIAIRES DU PÔLE RÉGLEMENTAIRE)



87 % des stagiaires (145 stagiaires) ayant suivis une formation de notre Pôle Réglementaire indiquent être très satisfaits et 13 % (21 stagiaires) satisfaits de leur parcours de formation



81 % des stagiaires (135 stagiaires) ayant suivi une formation du Pôle Réglementaire se déclarent très satisfaits de l'atteinte de leurs objectifs.