

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

PRESENTIEL





“ Des connaissances optimisées pour des savoirs-faire maîtrisés ”

Kalyane Consulting

SOMMAIRE

À PROPOS	5
FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE	6
DÉTAILS DE LA FORMATION	8
LA PLATEFORME EN IMAGE	10
TARIFS	12



NOTRE FORMATION PRESENTIEL

“Votre engagement sera votre seule limite”



“Parce que au quotidien, nous côtoyons des professionnels, devant faire face à des contraintes de plus en plus élevées et à une compétitivité sans cesse accrue, nous avons imaginé des Solutions de Formations adaptées et optimisées.”

Kalyane Consulting

“Nos connaissances au service de votre savoir-faire”



À PROPOS



LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Formateur expérimenté
- Formation sur-mesure adaptée à votre rythme
- Accompagnement à la préparation du PMS



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- FORMULE PRÉSENTIEL : 14 heures de formation individuelle sur votre lieu de travail ou à votre domicile.
- FORMULE HYBRIDE : Apprentissage en e-learning avec un accès 24/7 à la plateforme pour une durée de 21 JOURS



RÉSULTATS ATTENDUS

Notre formation spécifique en Hygiène Alimentaire vous permettra d'obtenir la précieuse attestation, qui fera de vous le référent Hygiène de votre entreprise (obligatoire pour les entreprises de l'agroalimentaire et de la restauration commerciale) !

Pour les autres formations, vous aurez la possibilité de passer une certification en ligne reconnue à l'échelle européenne.

Ainsi, vous pourrez communiquer votre niveau « officiel » sur votre CV (les frais d'inscription aux examens de certification sont inclus dans tous nos forfaits !)





FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



“Soyez à la pointe en matière d’hygiène”

“ Formez-vous à l’hygiène alimentaire de façon ludique et accessible”



“Laissez-vous guider pas à pas, découvrez tous les process à mettre en place pour satisfaire les règles et les contrôles d’hygiène ”



À la suite de votre formation, vous obtiendrez votre attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire

“Soyez à la pointe en matière d’hygiène”



LÉGISLATION, DANGERS ET BONNES PRATIQUES

Formation spécifique en matière d'Hygiène Alimentaire



Votre programme de formation spécifique en matière d'Hygiène Alimentaire vous permettra de comprendre les principes de la réglementation en hygiène alimentaire, de connaître les allergènes et leurs risques pour le consommateur, d'identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation, d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, prendre conscience des enjeux liés à l'hygiène, appliquer des procédures garantissant la sécurité des aliments (Plan de Maitrise Sanitaire) et les bonnes pratiques d'hygiène, mettre en place des méthodes de contrôle, mettre en pratique la législation concernant le classeur d'archivage et les affichages obligatoires.

“Soyez à la pointe en matière d'hygiène”



DÉTAILS DE LA FORMATION



LÉGISLATION & RÉGLEMENTATION

- L'obligation à la formation
- Les obligations avant l'ouverture
- L'agrément sanitaire
- Les règles d'approvisionnement
- Le paquet hygiène
- Les contrôles officiels
- Le dispositif Alim'confiance



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Le plan de maîtrise sanitaire : PMS
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Les règles d'hygiène du personnel
- Nettoyage & Désinfection
- La méthode de contrôle
- La traçabilité



DANGER & RISQUES

- Danger & risque
- Les dangers dans l'alimentation
- Les dangers microbiens
- La toxi-infection alimentaire collective (TIAC)
- Les dangers physiques : Les corps étrangers
- Les dangers chimiques
- Les dangers biologiques : Les allergènes



GESTION ET MANIPULATIONS DES DENREES ALIMENTAIRES

- Le transport des denrées alimentaires
- La réception des matières premières
- Le stockage des denrées, les températures réglementaires et les bonnes pratiques
- Le contrôle des températures de stockage
- Les bonnes pratiques lors du déstockage et du déconditionnement
- Les bonnes pratiques lors du tranchage - hachage - râpage
- Les bonnes pratiques lors de la congélation
- Les bonnes pratiques lors de la décongélation

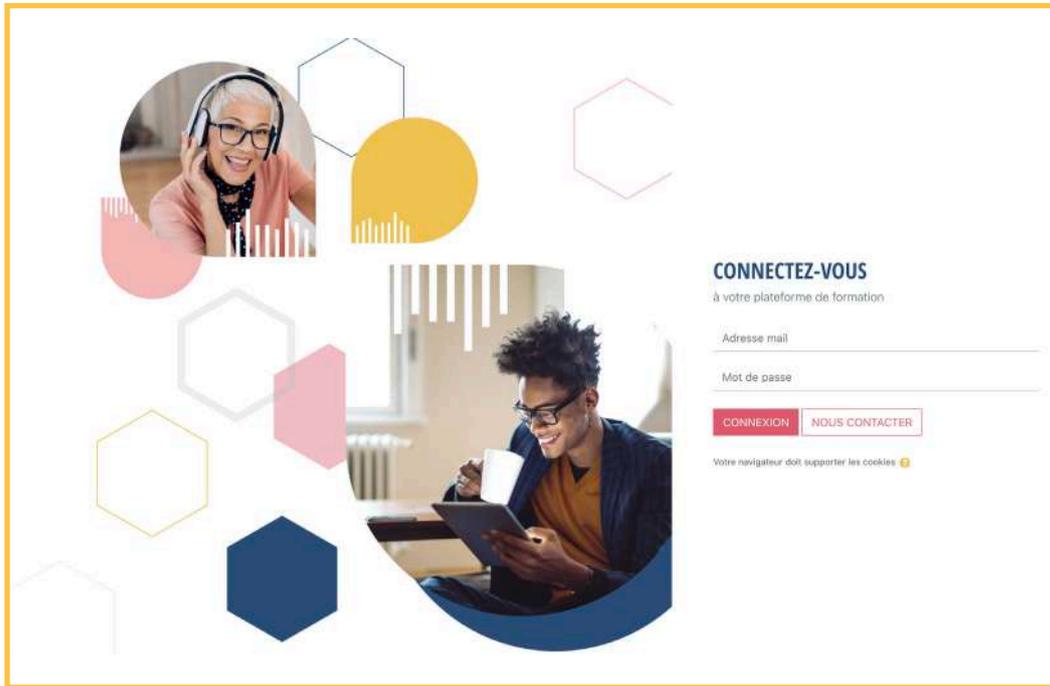
De quoi serez-vous capable à la suite de cette formation ?

A l'issue de cette formation, vous obtiendrez une attestation vous permettant de devenir référent hygiène au sein de votre entreprise (sous réserve d'obtenir un score minimum de 80% à l'évaluation finale).



LA PLATEFORME EN IMAGE

Découvrez notre plateforme e-learning



The interface features a user profile on the left with a circular photo of a woman wearing a headset, surrounded by colorful geometric shapes (hexagons and circles). On the right, there is a 'CONNECTEZ-VOUS' section with a sub-header 'à votre plateforme de formation'. Below this are two input fields for 'Adresse mail' and 'Mot de passe'. Two buttons, 'CONNEXION' and 'NOUS CONTACTER', are positioned below the fields. A small note at the bottom states 'Votre navigateur doit supporter les cookies' with a cookie icon.



The course page has a header with a plus icon and the text 'FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ...'. Below the header, it shows 'Tableau de bord / Mes cours / FORMATION D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE'. On the right, there is a progress indicator 'PROGRESSION GÉNÉRALE % 92'. The main content area features a large banner with the HACCP logo on the left, which includes the text 'HACCP', 'ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS', and 'CERTIFIED'. The banner text reads 'FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE...' and 'PMS : BPH, HACCP, TRAÇABILITÉ'. Below the banner is a grid of course modules, each with a green checkmark icon: 'C'EST PARTI !', 'MODULE 1 - Législation & Réglementation', 'MODULE 2 - Dangers & Risques', 'MODULE 3 - Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)', 'MODULE 4 - Gestion et Manipulations des denrées alimentaires', 'ENTRETIEN DE SYNTHÈSE', and 'TEST FINAL'.



LA PLATEFORME EN IMAGE

Découvrez notre plateforme e-learning

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ...

Tableau de bord / Mes cours / FORMATION D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE / MODULE 2 - Dangers & Risques / Module 2 - Part. 1

Terminer l'activité

Mode lecture

Hygiène Alimentaire - Module 2

RESSOURCES

Le développement bactériens

La vitesse de croissance n'est pas toujours constante, elle dépend de la phase de développement. Il y a quatre phases de développement bactérien :

- La phase de **latence** : début de croissance bactérienne.
- La phase de **croissance** : la vitesse de multiplication est au maximum.
- La phase **stationnaire** : vitesse constante de développement.
- La phase de **déclin** : mort des bactéries s'il n'y a pas de sources de développement.

< PRÉCÉDENT SUIVANT >

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ...

Tableau de bord / Mes cours / FORMATION D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE / MODULE 1 - Législation & Réglementation / Module 1 - Quiz 1

Terminer l'activité

Mode lecture

Question 2 sur 6

Sélectionner la phrase correspondante au paragraphe ci-dessous :

* Tout exploitant d'un établissement produisant, manipulant, exposant, entreposant et/ou mettant en vente des denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viande, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel) destinées à la consommation humaine. *

- Doit remplir la déclaration d'activité avant ouverture.
- N'est pas concerné par la déclaration d'activité avant ouverture.

Bravo !

C'est exact. Vous avez choisi la bonne réponse.

Continuer >



GRILLE TARIFAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (FORMULE PRÉSENTIEL)

NOMBRE D'HEURE	DURÉE/JOUR	PRIX TTC	CODE FORMATION	INSCRIPTION
14 HEURES	30 JOURS	2990€	KA-P-HYG	 JE M'INSCRIS

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (FORMULE HYBRIDE*)

NOMBRE D'HEURE	DURÉE/JOUR	PRIX TTC	CODE FORMATION	INSCRIPTION
7 HEURES	30 JOURS	1790€	KA-BLEN-HYG	 JE M'INSCRIS

*Apprentissage en e-learning avec un accès 24/7 à la plateforme pour une durée de 21 JOURS + Deux sessions de 3,5 heures en présentiel avec un formateur sur votre lieu de travail ou à votre domicile



NOTRE SATISFACTION : VOTRE RÉUSSITE !

“94% de nos stagiaires en présentiel estiment que nos prestations de formation sont excellentes ”

“98% de nos stagiaires en Hygiène Alimentaire ont passé avec succès leur test de fin de formation”





**Pour en savoir plus, contactez l'un de nos conseillers
au 01 76 43 20 12**

**KALYANE CONSULTING
2 AVENUE HENRI BARBUSSE - 93 000 BOBIGNY**

formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com
Tél : 01 76 43 20 12

