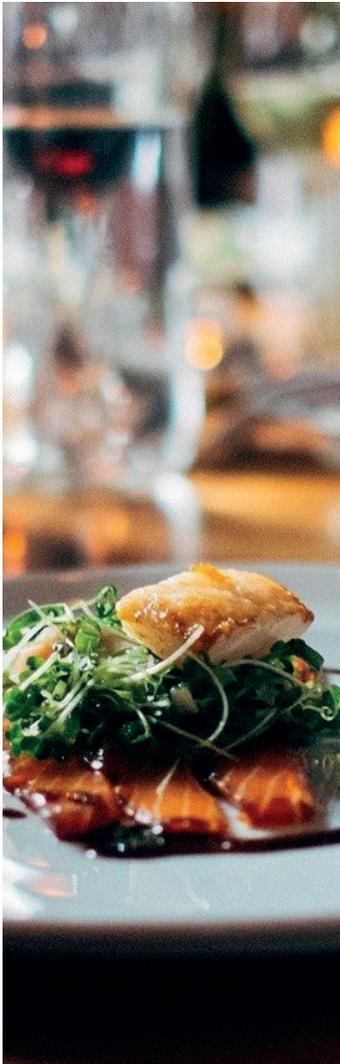


FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

E-LEARNING





“ Des connaissances optimisées pour des savoirs-faire maîtrisés ”

Kalyane Consulting

SOMMAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE	4
DÉTAILS DE LA FORMATION	7
LA PLATEFORME EN IMAGE	8
TARIFS	10



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 maitrise 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

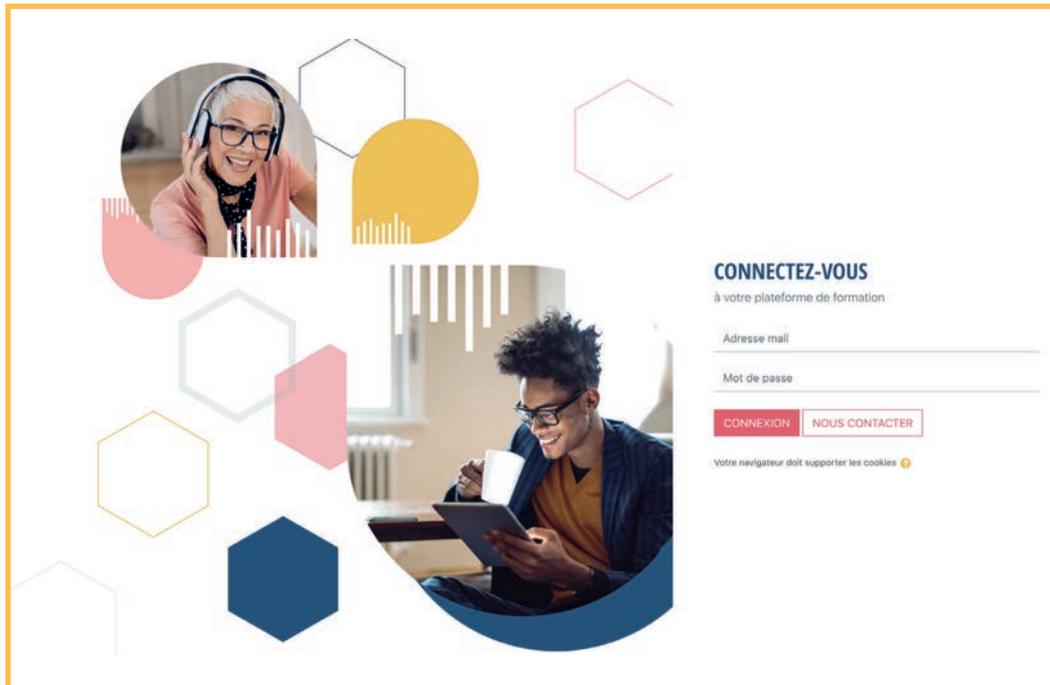
- Le transport des denrées alimentaires
- La réception des matières premières
- Le stockage des denrées, les températures réglementaires et les bonnes pratiques
- Le contrôle des températures de stockage
- Les bonnes pratiques lors du déstockage et du déconditionnement
- Les bonnes pratiques lors du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



LA PLATEFORME EN IMAGE

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 relecture

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 :

Le diagramme illustre les quatre phases de développement bactérien à l'aide de quatre icônes connectées par une ligne horizontale :

- Phase de latence** : représentée par un réveil, indiquant le début de la croissance.
- Phase de croissance** : représentée par une courbe ascendante et un microbe, indiquant une multiplication maximale.
- Phase stationnaire** : représentée par un panneau de signalisation, indiquant une vitesse constante de développement.
- Phase de déclin** : représentée par une courbe descendante, indiquant la mort des bactéries.

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 relecture

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

(Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

DURÉE	PRIX TTC	CODE FORMATION	INSCRIPTION
7 JOURS	390€	KA-HYG-7JA	👍 JE M'INSCRIS
14 JOURS	690€	KA-HYG-14JA	👍 JE M'INSCRIS
21 JOURS	990€	KA-HYG-21JA	👍 JE M'INSCRIS
1 MOIS	1290€	KA-HYG-30JA	👍 JE M'INSCRIS
2 MOIS	1990€	KA-HYG-60JA	👍 JE M'INSCRIS
3 MOIS	2590€	KA-HYG-90JA	👍 JE M'INSCRIS



NOTRE SATISFACTION : VOTRE RÉUSSITE !

“4/5 est la note attribuée à notre centre de formation lors des évaluations de nos formations E-learning par les stagiaires ”

“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

