

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



OBJECTIF DE LA FORMATION

- Comprendre et connaître les principes de la réglementation en hygiène alimentaire, la responsabilité des acteurs, et leur obligation de résultat
- Connaître les allergènes et leurs risques pour le consommateur
- Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- 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 (HACCP)
- Mettre en pratique la législation concernant le classeur d'archivage et les affichages obligatoires



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, de prendre conscience des enjeux liés à l'hygiène et de mettre en place des méthodes de contrôle adaptées.

“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 HACCP
- 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 DENRÉES ALIMENTAIRES

- Le transport des denrées alimentaires
- La réception des matières premières
- Le contrôle des températures de stockage
- Les bonnes pratiques lors du déstockage et du déconditionnement
- Les bonnes pratiques lors de la congélation
- Les bonnes pratiques lors de la décongélation
- Les bonnes pratiques lors de la cuisson
- L'assemblage et le service

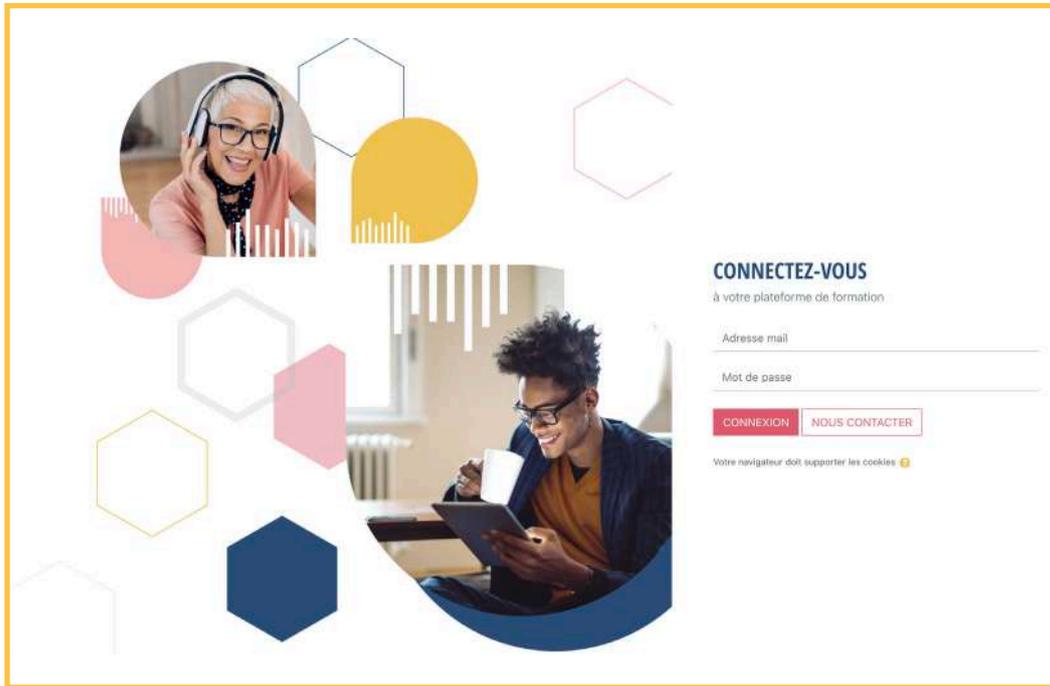
De quoi serez-vous capable à la suite de cette formation ?

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



CONNECTEZ-VOUS
à votre plateforme de formation

Adresse mail

Mot de passe

CONNEXION **NOUS CONTACTER**

Votre navigateur doit supporter les cookies 

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ...

Tableau de bord / Mes cours / FORMATION D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PROGRESSION GÉNÉRALE % **92**



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE...
PMS : BPH, HACCP, TRAÇABILITÉ

Hotline Formateurs
01 76 36 19 54
LUNDI - VENDREDI
9H - 12H / 14H - 18H30

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 	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 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 des lignes horizontales. 1. Latence : une alarme. 2. Croissance : un graphique à courbe ascendante. 3. Stationnaire : un graphique à courbe horizontale. 4. Déclin : un graphique à courbe descendante.

Phase	Description
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 (FORMULE PRÉSENTIEL)

NOMBRE D'HEURE	DURÉE/JOUR	PRIX TTC	CODE FORMATION	INSCRIPTION
14 HEURES	30 JOURS	2790€	KA-PR-HYGIENE-A	 JE M'INSCRIS

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

NOMBRE D'HEURE	DURÉE/JOUR	PRIX TTC	CODE FORMATION	INSCRIPTION
7 HEURES	21 JOURS	1590€	KA-BLEND-HYG-A	 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

