

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



KALYANE CONSULTING

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





Des connaissances optimisées pour des savoirs-faire maîtrisés

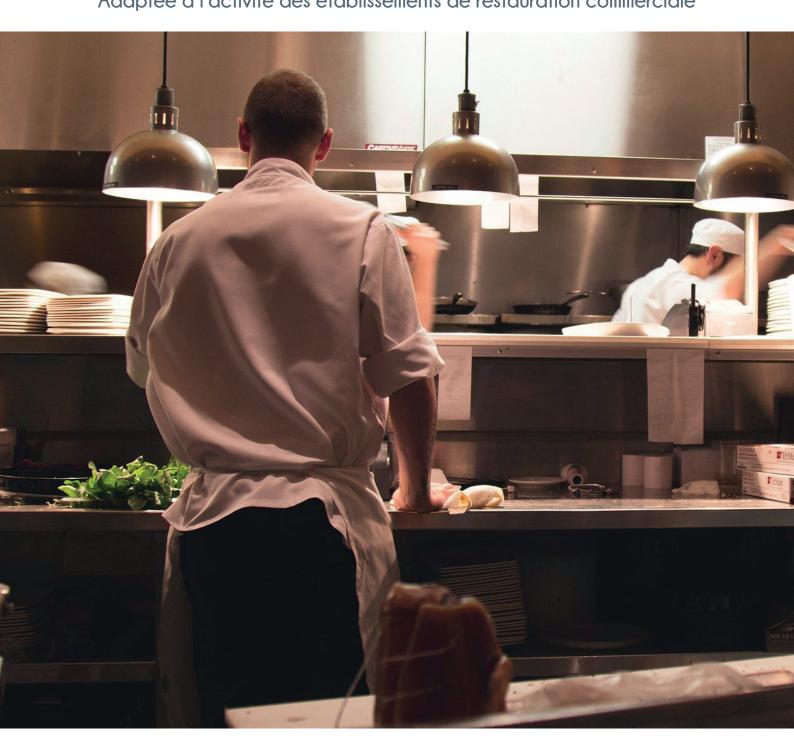
Kalyane Consulting

KALYANE CONSULTING www.kalyane-consulting.com

FO	RMATION 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"





A la suite de votre formation, vou 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 maitrise 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



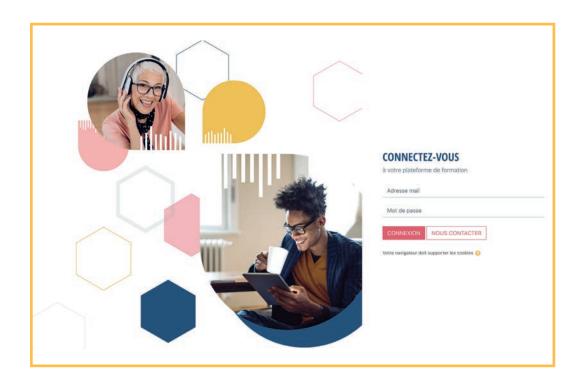
GESTION ET MANIPULATIONS DES DENREES ALIMENTAIRES

- · 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).

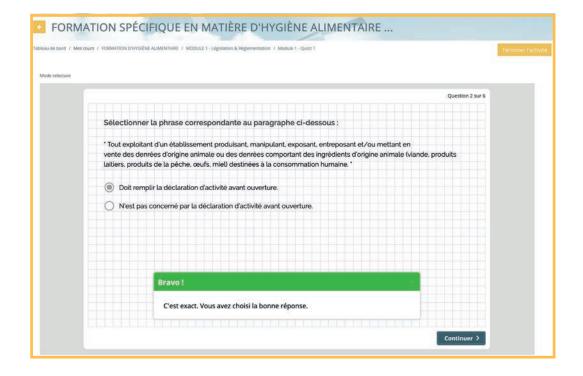
LA PLATEFORME EN IMAGE





LA PLATEFORME EN IMAGE





GRILLE TARIFAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

DURÉE	DDIV TTO	CODE FORMATION	INSCRIPTION
DUREE	PRIX TTC	CODETORIATION	INSCRIPTION
7 JOURS	360€	HYGIENE-1SEM	
14 JOURS	600€	HYGIENE-2SEM	
21 JOURS	840€	HYGIENE-3SEM	
1 MOIS	1080€	HYGIENE-4SEM	



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"









Pour en savoir plus, contactez 1'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

