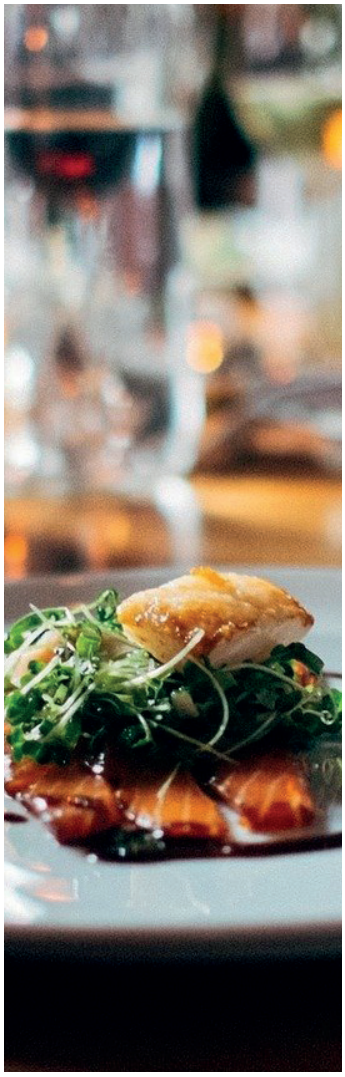
kalyane consulting

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

PRESENTIEL



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

kalyane consulting

“Des connaissances optimisées pour des savoirs-faire maîtrisés”

Kalyane Consulting

KALYANE CONSULTING
www.kalyane-consulting.com

SOMMAIRE

À PROPOS 5

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE 6

DÉTAILS DE LA FORMATION 9

TARIFS 10

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

- 14 heures de formation individuelle sur votre lieu de travail ou à votre domicile
- Deux sessions de 7 heures selon vos disponibilités

OBJECTIF DE LA FORMATION

- Comprendre et connaitre les principes de la règlementation en hygiène alimentaire, la responsabilité des acteurs, et leur obligation de résultat
- Connaitre 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 commercial
- 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

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 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).

GRILLE TARIFAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

DURÉE	PRIX TTC	CODE FORMATION	INSCRIPTION
14 HEURES	2690€	KA-PR-HYG	JE M'INSCRIS

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”

kalyane consulting

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

Copyright © Kalyane Consulting