



PROGRAMME DE FORMATION HYGIENE / ALLERGENES

Objectifs: Acquérir et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire, les contraintes légales et réglementaires. Améliorer ses connaissances sur les allergènes et savoir informer le consommateur.

Public: Professionnels du domaine alimentaire

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Aucuns

Formateur: Consultant formateur spécialiste de la formation du secteur CRH

Délais d'accès: les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

Durée: 24 heures (3 jours)
2 jours hygiène
1 jour allergènes

Horaires: 9h/13h -14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h

HYGIENE:

Notions de base:

- Les microbes
- Les toxi-infections alimentaires
- L'hygiène corporelle
- L'hygiène des locaux et du matériel
- L'hygiène de réception et de stockage des aliments
- L'hygiène des manipulations alimentaires

Le traitement des déchets:

- Le nettoyage et la désinfection
- Les produits d'entretien
- La réglementation en vigueur
- La traçabilité

Mise en place de la méthode H.A.C.C.P

ALLERGENES:

-La question des allergènes:

- Notions de base sur l'allergie alimentaire
- L'évolution du cadre réglementaire
- Les ingrédients allergènes

Présentation du contexte légal en matière d'étiquetage de denrées alimentaires:

- Présentation des données obligatoires en matière d'étiquetage de denrées
- Présentation de méthodes pour identifier les allergènes présents dans vos préparations (exercices pratiques a partir de recettes et d'ingrédients devant entrer dans la recette).
- Présentation des données légales a prendre en compte en matière d'information sur la composition nutritionnelle de vos produits.
- Présentation des modalités a mettre en œuvre en matière d'information du consommateur pour les produits non emballés, les repas servis et pour les préparations préemballées.

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

FORMALYON CONSEIL

Adresse : 73 Cours Albert Thomas 69447 LYON CEDEX 03
Téléphone : 04.86.11.93.07 E-mail: contact@formalyon-conseil.fr
SIRET : 33401996500055 Code APE : 8559B

Société enregistrée sous le N° 11940925094 auprès de la préfecture de la région Ile de France