



PROGRAMME DE FORMATION HYGIENE-DOCUMENT UNIQUE

Objectifs: Comprendre et appliquer les règles de base en hygiène alimentaire.

Mesurer les enjeux de l'absence d'hygiène.

Prévoir les risques et rédiger un document unique pertinent.

Public: Tout professionnel

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: Formateur indépendant justifiant d'une expérience dans le domaine de la formation professionnelle.

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

Durée: 8 h

Horaires: 8h/12h - 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

DOCUMENT UNIQUE 1 JOUR

Evaluation des risques professionnels:

- *Le contexte juridique et réglementaire*
- *Les objectifs d'une évaluation des risques santé-sécurité*
- *La notion de pénibilité au travail*

Mettre en œuvre l'évaluation des risques:

- *Choisir le périmètre de l'étude*
- *Préparer l'analyse en recueillant les données importantes*
- *Identifier les différents dangers et risques*
- *Estimer et hiérarchiser les risques*

Rédiger son document unique et son programme de prévention:

- *Réduire la probabilité d'apparition de dangers et risques*
- *Réduire la gravité en prévoyant des actions de protection*
- *Formaliser le plan de maîtrise du risque*
- *Rédiger son document unique*

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