

# SOLUCCIO

Formation

Les bonnes pratiques d'hygiène ont une importance considérable pour votre établissement.

Avec la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire, identifiez les dangers et définissez votre plan d'actions.



## >>> OBJECTIFS

Le stagiaire sera capable :

- ▶ d'identifier les éléments de la réglementation
- ▶ de définir les conséquences du non respect des bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- ▶ de connaître les éléments du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

## >>> MODALITÉS


- ▶ Le travail sera mené sous forme d'exposés interactifs, d'exercices et d'études de cas. Utilisation d'expériences et de photos pour les études de cas.
- ▶ **Phase 1** : Le contexte réglementaire
- ▶ **Phase 2** : Conséquences du non-respect des BPH (bonnes pratiques d'hygiène) et des procédures fondées sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical, Control Point)
- ▶ **Phase 3** : Dangers et risques  
Les dangers microbiologiques, les autres dangers biologiques, les dangers chimiques, les dangers physiques, les facteurs de contamination des aliments
- ▶ **Phase 4** : Le PMS  
Les bonnes pratiques d'hygiène  
Étude des mesures de prévention concernant, matière première, main-d'œuvre, matériel, méthode, milieu

## >>> LIVRABLES


- ▶ Livret formation remis aux stagiaires en fin de formation.
- ▶ Des diaporamas et trames pour les exercices et études de cas seront utilisés.

## >>> INFOS PRATIQUES :

 **Durée de la formation :**  
2 jours (14 heures)

 **Coût de la formation :**  
550 € net de taxe (possibilité de prise en charge - nous consulter)


 **À qui est dédiée cette formation ?**  
Chefs d'entreprise, salariés  
(groupe entre 6 & 8 personnes)

 **Prérequis :**  
Parler français ou être accompagné d'un traducteur

**Délai d'accès :**  
15 jours avant le début de la formation


 **Méthode mobilisée :**  
Plateau technique

 **Méthode d'évaluation :**  
Quizz

 **Contact et inscription :**  
Isabelle PENINON-MALIVERT  
Assistante Pôle CCI Entreprendre  
05 45 20 55 21  
imalivert@charente.cci.fr

[www.charente.cci.fr](http://www.charente.cci.fr)

Siège, 27 Place Bouillaud, CS 12124, 16021 Angoulême Cedex - 05 45 20 55 55  
Délégation, 23 Rue du Port, CS 10008, 16121 Cognac Cedex - 05 45 36 32 32

 Sites, accueil, formation et pédagogie accessibles et adaptés aux personnes à mobilité réduite