



3, Rue de Téhéran 75008 PARIS

Tél. : 06.64.62.17.87

Email : direction@formation-lm3d.fr

Siret : 531 486 967 - APE : 7022Z

HYGIENE / HACCP

LM3D : nos objectifs sont les vôtres

OBJECTIF :

Satisfaire le client et être en phase avec la réglementation grâce à une parfaite maîtrise de l'hygiène et l'HACCP.

PUBLIC VISE :

Cette formation s'adresse tant aux particuliers qu'aux entreprises souhaitant maîtriser les gestes d'hygiène selon la méthode HACCP.

PLAN DE FORMATION :

PERIODE : NC

PRIX : NC

Elle se déroule comme suit :

- Notions de microbiologie
 - Origine des contaminations
 - Les principales maladies alimentaires
 - Les réactions en chaîne
 - Les bactéries pathogènes

- Pratique de l'hygiène

- Hygiène du personnel : gants...
 - Désinfecter et entretenir la propreté du matériel
 - La cuisson
 - Le refroidissement
 - Les excédents
 - Les risques liés à la conservation des aliments
 - La chaine du froid
 - La poubelle
- La méthode HACCP
- La réglementation
 - Analyse des dangers et points critiques
 - Les procédures à respecter
 - Les attitudes préventives
 - Système de surveillance : température, temps d'attente, conservation...

METHODE PEDAGOGIQUE :

Des petits groupes homogènes sont constitués afin de faciliter l'échange avec le formateur.

Ateliers pratiques : 1. Les bonnes pratiques de l'hygiène

2. La traçabilité

3. Planning de nettoyage

4. Contrôle bactériologique

BILAN :

Nos locaux offrent une grande flexibilité puisqu'ils sont ouverts du lundi au vendredi, de 9h à 18h. Des stages sont proposés tout au long de l'année et s'adaptent selon vos besoins.

Une évaluation sera faite à la fin du stage afin de vérifier que les enseignements ont bien été acquis. Par la suite, une attestation sera délivrée au stagiaire.