

FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE CETTE FORMATION

Objectifs opérationnels

A l'issue du parcours, les salariés pourront appliquer la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sur leur poste de travail.

PUBLIC VISE & PRE REQUIS

Public

Salariés d'entreprise, chef d'entreprise

Pré-requis

Travailler dans un secteur où l'alimentaire est présent.

METHODE, MOYENS PEDAGOGIQUES & EVALUATIONS

Méthode

Interrogative, expositive, active.

Etudes de documents réglementaires

Moyens

Formateur professionnel du secteur : M Julien JOSEPHINE

Paperboard, Outil informatique

Supports propres au formateur (Livret de formation)

Evaluations

Les évaluations sont réalisées en 1er lieu en cours de formation sous la responsabilité du formateur. Cette évaluation tiendra compte des retours du questionnaire préalable envoyés au participant quelques jours avant le démarrage de la formation. En second lieu en fin de parcours par le biais d'une mise en situation réelle (sur le lieu de travail)

A la fin du parcours, les participants recevront une attestation de formation.

DUREE & MODALITES

Durée totale : 9h / par participant

Dates prévisionnelles :

- Octobre 2024

Modalités : La formation sera en présentiel, en intra.

Les 9 heures sont réparties en 2 matinées de 3.5h effectuées et 2h d'évaluation sur site.

Les horaires sont les suivants :

8 et 9 Août 2024 : 8h30-12h00

V1.1 du 01/08/2024

16 Août 2024 : 10h00-12h00

Nombre de participants minimum : 6

Nombre de participants maximum : 8

*en cas de non atteinte de ce quota minimum, EFOI se réserve le droit de reporter la formation

A 3 mois après la formation, 2 rendez-vous à raison d'1h par rendez vous sera planifié avec l'entreprise afin de vérifier la bonne mise en œuvre en entreprise des éléments vus en formation. A l'issue des rendez-vous, une remédiation peut être proposée.

Accessibilité au PSH : oui. Prendre contact avec notre service formation pour les modalités d'accueil.

LIEU

Pour la formation : en entreprise

TARIF

Prix total : sur devis

*ce coût peut être prise en charge par votre OPCO, merci de vous rapprocher de celui-ci afin d'établir une prise en charge

CONTENU DE LA FORMATION

1- Introduction à l'hygiène

Les notions d'hygiène

Etablir les éléments techniques du secteur

Adapter les éléments à leur environnement de travail

2- Maîtriser les dangers

Repérer les dangers

Appliquer les principes d'hygiène pour maîtriser les dangers

3- Appliquer les normes d'hygiène

Sur le lieu de travail, appliquer les règles d'hygiène appropriées

Remédiation

NOS RESULTATS

EF-OI

184 Rue Marius et Ary Leblond 97410 SAINT PIERRE

Tél. : 02.62.44.34.32 – Mail : evolutionformation.oi@gmail.com

SIRET N° 879713089 00024 – APE 8559A – Déclaration d'activité N°04973229297

V1.1 du 01/08/2024

Sur 2024

- **Taux de satisfaction : 100%**
- **Taux d'assiduité : 100%**
- **Taux de recommandation : 100%**