

Bonnes pratiques d'hygiène



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

ORGANISATION :



De 2 à 14h de formation



De 6 à 12 personnes

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître les principes de base de l'hygiène et de la qualité.
- ✓ Identifier les différents dangers dans l'IAA.
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques pour maîtriser ces dangers.

Plus d'infos :



DO.67.B



Admission :

Prérequis : Savoirs de base (lire, écrire, compter).
Accès à la formation sur inscription par l'entreprise.



Pédagogie et évaluation :



Outils pédagogiques diversifiés, animations variées et ludiques.



Évaluation des connaissances en fin de formation.



Attestation de formation.

PROGRAMME SUR MESURE !

Exemple de thématiques :

- ✓ Définition de la qualité
- ✓ Définition des 4 catégories de danger
- ✓ Les facteurs de développement des bactéries
- ✓ Nettoyage et désinfection
- ✓ Traçabilité
- ✓ Les certifications qualité (*exemple de l'IFS*)
- ✓ La méthode HACCP
- ✓ La maîtrise des nuisibles
- ✓ Les allergènes
- ✓ Food-Safety Culture
- ✓ Food-Defense

€ Contactez-nous pour un devis personnalisé !



Amélie MIOLANE :

06 72 63 83 42 - a.miolane@ifria-ara.fr

