

## Formation spécifique Hygiène Alimentaire

### Durée

**02 jours sur site**  
**Soit 14 heures conforme à la réglementation**

### Public

**Tout manipulateur de denrées alimentaires**

### Participant

01

### Pré-requis

Aucun

### Dates

A définir

### Horaire

9h/13h  
13h00/17h00

### Lieu de déroulement

INTRA

### Traçabilité

**Contenu**  
**Feuille de présence**  
**Attestation de formation**  
**conforme aux directives de la DAAF**

### Prix

**Nous consulter**

*(Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de établissements de restauration commerciale)*

Acquérir les capacités nécessaires pour l'organisation et la gestion des activités des professionnels manipulateur de denrées alimentaires dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction des bénéficiaires.

### Contenu de la formation

Alimentation et Risques pour le consommateur

Microbiologie des aliments, Dangers microbiologiques, Moyens de maîtrise, Autres dangers

La réglementation communautaire et Nationale :

Déclaration, Agrément,  
L'Hygiène des denrées, les règles sanitaires, les contrôles officiels

Le Plan de Maitrise Sanitaire

Les bonnes pratiques, L'HACCP : c'est quoi  
Mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)  
Champs d'application du guide des bonnes pratiques restaurateur

### Méthode Pédagogique

Une formation réglementaire bâtie sur la mise en cohérence de la forme (organisation andragogique) et du fond (contenu de la formation).

Méthode affirmative avec illustration théorique d'exemples pratiques.

### Évaluation

- ◆ Évaluations formatives : études de cas vérifiant la progression des acquis
- ◆ Évaluation sommative : questionnaire technique
- ◆ Attestation spécifique de fin de formation

DIRECT SECURITE FORMATION

SASU au Capital de 800 euros - RCS NICE - N°SIRET : 88396686300010 - APE : 8559A  
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93060897106 du préfet de région PACA.

Tel : 04.83.43.77.57 / Mail : [contact@directsecurite-formation.com](mailto:contact@directsecurite-formation.com) / [www.directsecurite-formation.fr](http://www.directsecurite-formation.fr)

Siège social : 27 Boulevard de l'ariane - C/o Novaffaires – 06300 Nice.