



# Formations

## Sécurité des aliments

Hygiène et sécurité des aliments

## VOTRE ETABLISSEMENT à la loupe

### Contexte

Les exigences réglementaires européennes, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la vérification de votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

### Public

Tout le personnel du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisines centrales, cuisines satellites, artisanat, logistique ...).

### Objectifs

Etre en conformité avec la réglementation européenne en vigueur.

### Contenu

#### Préparation de l'intervention :

L'objectif de cette phase de préparation est d'adapter la formation aux problématiques de votre établissement et permettre à votre personnel de participer à une formation prenant en compte les éléments de leur quotidien professionnel.

Reportage numérique de votre établissement en activité (observation des pratiques en place et des documents).



Afin que la formation soit au plus proche de vos problématiques, il nous sera nécessaire d'obtenir tout document en lien avec la gestion de la sécurité alimentaire au sein de votre établissement : étude HACCP, analyse des dangers, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), procédures, documents d'enregistrement, photos, rapports des services officiels, rapports d'analyse ...

Bien entendu, le secret professionnel sera respecté et l'utilisation du contenu de ces documents sera uniquement étendue à la formation dispensée au sein de votre établissement.

#### Contenu de l'action de formation

Formation conformément à la réglementation en vigueur : le Paquet Hygiène.

Les exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire, l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Formation aux bonnes pratiques de fabrication et aux bonnes pratiques d'hygiène.

Sensibilisation autour du diaporama avec axes d'améliorations.

Le [contenu de la formation sera adapté à votre établissement en fonction de vos besoins](#), à titre d'exemple, vous pouvez consulter les programmes suivants :

[Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP \(code HYHA\)](#)

[PMS et Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication \(code MASA\)](#)

### Intervenants

Consultants formateurs expérimentés.

### Méthodes pédagogiques

Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Video projections, échanges d'expériences, le jeu de la loupe.

Support pédagogique. Attestation de formation pour chaque participant. Evaluation des acquis du stagiaire.

**Date :** nous consulter

**Lieu :** dans vos locaux

**Durée :** nous consulter

**Prix :** nous consulter

**Code :** ETLO



Contact administratif : 07 61 80 70 14 • E-mail : [formation@alpagroupe.fr](mailto:formation@alpagroupe.fr) • Contact commercial : 06 07 88 97 82