FORMATION EN PRÉSENTIEL

SENSIBILISATION HYGIÈNE ET QUALITÉ EN BOUTIQUE STATION - 0,5 JOUR

Dernière mise à jour le 03/11/2023.

OBJECTIF

Permettre au personnel formé de savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la gestion d'un point de vente de produit alimentaire.

Tarif	indiqué dans la convention
Réf.	**P.FO.SHQBST**
Contact	0951713316 contact@cofordis.com cofordis.com

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Appréhender et prévenir les principaux risques et dangers inhérents au stockage et distribution de produits alimentaires périssables.
- Transmettre les connaissances nécessaires afin de savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité au sein de votre station-service

PUBLIC CONCERNÉ

Toutes personnes évoluant au sein d'une boutique station-service

PRÉ-REQUIS

Aucun

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur inscription, réalisation dans un délais de 3 mois a compter de la contractualisation de la formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Formation accessible au public en situation de handicap, sous réserve d'un entretien préalable afin de prévoir une organisation et un environnement adaptés.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Formation présentielle

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

P1 le cours magistral P7 l'étude de cas

Niveau	Modalité	Effectif par session	Durée
Niveau 3	**Présentiel**	**1 mini > 5 maxi**	**4 heures / 1 jour(s)**

PROGRAMME

Les bases de la législation en sécurité alimentaire

La chaîne du froid et la microbiologie alimentaire

L'hygiène du personnel

Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur le GBPH (réception, stockage, préparation, distribution)

Le nettoyage et la désinfection

La gestion des déchets

La lutte contre les nuisibles

Gérer son offre de produits alimentaire

- Risques inhérents aux produits alimentaires
- Qu'est ce qu'une intoxication alimentaire ?
- Les principales causes de contamination (rupture chaîne du froid, hygiène, DLC…)

Conduite à tenir en cas d'intoxication

LES PLUS

Exercices sur cas concrets + Acquisition de bonnes pratiques

INTERVENANT(S)	ÉVALUATION	ATTRIBUTION FINALE
Formateur(trice) spécialisé(e) dans la prévention des risques alimentaire , l'analyse des dangers et des points critiques pour contrôler l'hygiène d'un restaurant	Contrôle continu pendant la formation, Mise en situation	Attestation