



HYGIENE ALIMENTAIRE

Module PERFECTIONNEMENT

ASPECTS PRATIQUES

PUBLIC VISÉ

Responsables de restauration et personnels amenés à manipuler des denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire
Avoir suivi la formation « hygiène en restauration collective » dans les 24 mois précédents

LIEU

Hôtel ILOHA - Pointe des Châteaux - SAINT LEU

DATES ET HORAIRES

15 et 16 septembre 2025
8h30-12h/13h-16h30

ASPECTS LOGISTIQUES

Collations et déjeuners pris en charge

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES

HANDICAPEES

Salle non adaptée aux PMR. Pour tout autre handicap : nous contacter

ASPECTS ADMINISTRATIFS

Inscription définitive par convention ou contrat à signer en amont de formation
Émargements

MODALITES et DELAI D'ACCES

Pré-inscription par contact téléphonique ou courriel : de l'annonce des dates à 7j avant la formation (formation reportée si moins de 6 inscrits)

VOLUME HORAIRE

14 h (2 journées)

TARIF

400 € HT/TTC

ASPECTS PEDAGOGIQUES

OBJECTIF

Revoir et approfondir la réglementation en matière d'hygiène alimentaire s'appliquant à la restauration collective. Être capable de mettre en place des procédures inspirées de la démarche HACCP

PROGRAMME

- Rappel des acquis de la formation initiale
- TIAC : généralité et conduite à tenir
- Autres risques microbiologiques : MIA, parasitoses et mycotoxines
- Risques chimiques
- Mesures de sécurité et contrôles : traçabilité, GBPH, autocontrôles
- Étude de la démarche HACCP

MOYENS TECHNIQUES ET HUMAINS

- Intervenante : **Dominique Waliya NATIEZ** - Diététicienne Nutritionniste - Formatrice en Hygiène alimentaire depuis 1993
- Salle banalisée comportant vidéoprojection et paperboard

METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISEES

- Alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et actives
- Ressources de type formatives, évaluatives, de synthèses, de soutien, de mémorisation

MODALITES D'EVALUATION

- Évaluations formatives et sommatives réalisées à l'aide de grilles critériées, d'étude de cas et d'un test initial et final
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation.

