



## HYGIENE ALIMENTAIRE : LES BONNES PRATIQUES EN GMS

Formation présentielle

Accessible

**FORMA**   
ENSEMBLE, CONSTRUISONS TON AVENIR



Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

### PUBLICS CONCERNÉS :



- Chef de rayon
- Employé de rayon traditionnel ou libre-service
- Salarié de l'entreprise de transport, entreposage et plate-forme de distribution

### PRÉREQUIS :

- Aucun



Durée de la formation : 7 heures (1 jour)

Dates d'inscription et de rentrée : voir notre site internet

Délai d'accès : 2 semaines

Capacité d'accueil : entre 4 et 12 apprenants

Accessibilité : Les personnes en situation de handicap bénéficieront d'un accompagnement individualisé.



Inscription et renseignements : [formaplus-guadeloupe.com](http://formaplus-guadeloupe.com)

Adresse : 15 rue de la ville d'Orly – 97110 – Pointe-à-Pitre

Téléphone : 0590 23 05 70

Réseaux sociaux :  FORMA PLUS Antilles  [formaplusantilles](https://www.instagram.com/formaplusantilles)

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :



- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Savoir mettre en application sur son rayon les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés

### CONTENU DE LA FORMATION :



- Le consommateur et la sécurité des aliments
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments
- La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?



### ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE :

- Chargée de mission FPC / Référente handicap
- Formateur expert dans la thématique

### RESSOURCES TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES



- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

### SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS



- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

### MODALITÉS DE VALIDATION :

Résultats attendus à l'issue de la formation

- Attestation de formation



Coûts de la formation :

- Consulter le catalogue

