

Les bases en Hygiène et sécurité alimentaire (7h)

Vous serez formé à l'hygiène, la sécurité et l'environnement (HSE) et participerez à la mise en œuvre de la politique de qualité et de sécurité de l'entreprise (personnels, matériels, conditions de travail, respect de l'environnement) et serez informé des risques professionnels.

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Personnes souhaitant travailler en usine agroalimentaire

Prérequis

- Savoir lire et comprendre le français

Modalité : formation présentielle

Délais d'accès : entre 15 jours et 1 mois entre la demande et le début de la formation

Accessibilité : pour les personnes en situation de handicap, nous vous prions de nous faire part de toute éventuelle difficulté à vous présenter à la formation afin de vous proposer une solution adaptée.

Référente handicap : Débora NEUWIRTH

Contacts : pour toute information ou réclamation, merci d'adresser un mail à contact.formation@geny-groupe.com

Tarif : nous consulter

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et adapter ses comportements en respectant les procédures correspondantes.

Contenu de la formation

- MODULE 1 : hygiène et sécurité alimentaire
 - Qualité sanitaire d'un aliment : impact aliment contaminé, risques encourus et contexte réglementaire
 - Les 4 types de contaminants : physique, chimique, microbiologique et allergène.
 - Focus sur les microbes : origine, développement, vecteurs.
 - Nettoyage, prévention et maîtrise des dangers : les 5 phases de nettoyage et la méthode 5M
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : l'hygiène du personnel, l'environnement, la traçabilité.
 - Le management de la sécurité alimentaire : HACCP – IFS

19/10/2023

GC_02_rev01

- **MODULE 2 : santé et sécurité**
 - Les enjeux et acteurs de la sécurité au travail
 - Les principaux risques sécurité : moyens de prévention et réglementation
 - La sécurité dans mon entreprise
- **MODULE 3 : démarche énergétique et environnementale**
 - Les différentes thématiques de l'environnement
 - L'environnement dans mon entreprise

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Formatrice Lucile DOYEN, formée à l'enseignement et l'andragogie. Titulaire Maitrise en Physiologie Cellulaire.

Moyens pédagogiques et techniques

- Livret aux participants
- Plateforme
- Jeux de rôles et jeux participatifs

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Quiz final sur l'évaluation des connaissances
- Evaluation orale à chaque fin de modules

Nos indicateurs de performance



Volume : 3 stagiaires formés en 2023



Satisfaction : 80% de nos stagiaires sont satisfaits



Réussite : 80% en moyenne de réponses correctes aux évaluations finales pour 66% taux de réussite globale.

Seuil de réussite individuel : 80% de réponses correctes à l'évaluation finale.

19/10/2023

GC_02_rev01