

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Sensibilisation Hygiène

Durée : 3 H 30

Public – pédagogie :

Public :

Tout public en liaison directe avec la production alimentaire

Pédagogie / modalité d'évaluation :

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Questions orales ou écrites (QCM)

Objectifs :

- Connaître la sécurité alimentaire et les attentes des clients dans le Catering aérien.
- Connaître les contaminations alimentaires et leurs effets dans le Catering aérien.
- Connaître les règles d'hygiène et les exigences réglementaires
- Sensibiliser sur les bonnes pratiques d'hygiène dans le Catering aérien

Renouvellement : Tous les ans

Programme de la formation :

- La sécurité alimentaire et les attentes des clients dans le Catering aérien
- La sécurité alimentaire
- Les attentes des clients
- Les contaminations alimentaires et leurs effets dans le Catering aérien
- Contamination : Définition
- Les éléments indésirables
- Les effets d'une contamination
- En cas de contamination
- Les microbes
- Les règles d'hygiène et les exigences réglementaires
- Application des principes des 5M
- Règles concernant le personnel
- Règles concernant les locaux
- Règles concernant les manipulations
- Traçabilité
- Les exigences réglementaires/HACCP