

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
ACTUALISATION DES CONNAISSANCES EN SECURITE DES ALIMENTS (F5)	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
<p>Partie 1 : Vérifier ses connaissances</p> <ul style="list-style-type: none"> - Micro-organismes : aspect, contamination, multiplication - Bonnes pratiques d'hygiène - Contrôles quotidiens, traçabilité <p>Partie 2 : Découvrir les nouveautés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Point sur les nouvelles obligations en restauration collective - Vigilance sur certaines pratiques culinaires - Gestion des excédents alimentaires, lutte contre le gaspillage, don alimentaire - Pratiques de nettoyage plus respectueuses 	
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Actualiser ses connaissances en sécurité des aliments	Vérifier la conformité des pratiques actuelles Identifier les pratiques et les documents à mettre à jour en fonction des évolutions réglementaires Comprendre leurs implications au quotidien
Public et prérequis	
<p>Public : Cuisinier, chef de production, aide de cuisine Econome, gestionnaire</p> <p>Prérequis : Avoir déjà suivi une première formation à l'hygiène et la sécurité des aliments</p>	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation