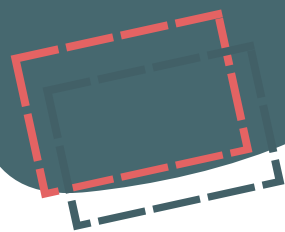




SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES ÉPICERIES

MULTIFORMA



Formation **Hygiène et Sécurité Alimentaire** :

Hygiène HACCP, risques professionnels, étiquetage des produits

7h à destination des salariés de commerces de proximité

Dispensée par des **formateurs expérimentés en sécurité alimentaire**



Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter, afin d'étudier ensemble les possibilités d'accessions à la formation.

*Sans pré-requis



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES ÉPICERIES

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

1. **Appliquer** les principes fondamentaux relatifs aux **règles d'hygiène HACCP**
2. **Appliquer** les principes fondamentaux relatifs à **l'étiquetage des produits**
3. **Evaluer** ses risques professionnels pour se mettre en conformité avec la **loi Santé au travail**

FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE À LA DEMANDE

Cette formation peut être entièrement prise en charge par votre OPCO

Les inscriptions doivent être réalisées 3 semaines avant le début de la formation (délai de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation

- Date de formation à définir selon vos disponibilités
- Formation au sein de vos locaux
- Jusqu'à 10 stagiaires

Moyen pédagogique général :

Apport théorique (supports cours Power Point).

Moyen pédagogique matériels et d'encadrements :

Vidéo projecteur, jeux de rôle, vidéos préventives, mise en situation des stagiaires



DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES ÉPICERIES

Matin

*Accueil des stagiaires/ Analyse du besoin
Auto évaluation*

MODULE 1 : L'hygiène HACCP

- Audit de la structure
- Rappel des fondamentaux HACCP
- Le tableau des allergènes

MODULE 2: Les risques professionnels au sein de l'établissement

- Contenu et enjeux du DUERP
- L'analyse des risques professionnels
- La rédaction d'un DUERP

7H

Après-midi

MODULE 3 : L'étiquetage des produits

- L'obligation d'information / affichage obligatoire
- L'étiquetage des produits
- La traçabilité des produits

CAS PRATIQUE : (DUERP / GRILLE ALLERGENE / ETIQUETAGE)

- Enregistrement documents inexistant
- Mise à jour des documents existants

Auto-évaluation

Remise des attestations





UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



1 E R CONTACT TÉLÉPHONIQUE

Définition d'une date de rdv à votre convenance afin de recevoir notre conseiller dans votre association



RENCONTRE AVEC NOTRE CONSEILLER

Un conseiller en formation se déplace dans votre association pour réaliser une analyse de votre besoin en formation afin de répondre au mieux à vos attentes



PLANIFICATION DES DATES DE FORMATIONS

Nous convenons ensemble d'une date de formation selon vos disponibilités



RÉALISATION DE LA FORMATION

Notre formateur se déplace au sein même de votre association afin d'y dispenser une formation de qualité



Un conseiller est à votre disposition pour tout renseignements complémentaires :

Par téléphone : [03 88 30 27 43](tel:0388302743)

Par mail à l'adresse : contactge@multi-forma.fr

Via notre site internet : www.multi-forma.fr

MAJ le 01/01/2025

MULTIFORMA - Multi Format Grand Est

8 rue du General Leclerc, 67370 WIWERSHEIM – 03 88 30 27 43 – Contactge@multi-forma.fr – SIRET : 91738496800017 – RCS Strasbourg – Code APE 8559A -Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 67 07199 67 auprès du préfet de Strasbourg