

Extrait

CATALOGUE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**ACTIONS DE
FORMATION**





FORMATION

Hygiène et Sécurité dans le secteur de la restauration Fondamentaux

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 4 demi-journées
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Formation spécifique en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Le programme a été élaboré pour répondre aux exigences du secteur dans le respect de la réglementation en vigueur, mais aussi dans la perspective d'impliquer les personnels dans leur mission et d'assurer une qualité de service optimale auprès des clients.

Règlementation

- Champ d'application de l'Hygiène et la Sécurité Alimentaire
- Règlements et concepts clés
- Lien entre réglementation (Théorie) et réalité terrain (Pratique)

Le consommateur et la sécurité des aliments

- Responsabilité de l'établissement et de ses collaborateurs
- Les différents dangers
- Au-delà des règles définies

Outil de maîtrise des contaminations

- Procédures de nettoyage et de désinfection

Les Bonnes Pratiques

- Contrôles
- Conditionnements et aspects des produits
- Étiquetage dont DLC et DDM et Durée de vie des produits alimentaires
- Stockage et préparation (chaîne du froid, stockage au sol, ...)
- Alertes et retraits

Enregistrement auprès de la D.R.I.A.A.F I.D.F.
Sous le numéro 11 0865 41 2020



OBJECTIFS VISÉS

- Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Sécurité Alimentaire
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Sécurité Alimentaire
- Repérer et Communiquer sur les anomalies relevées

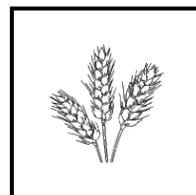
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Mise en œuvre des principes HACCP

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures – 6 demi-journées
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Mise en œuvre des principes HACCP

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction et Rappel des Principes du HACCP

- Brève révision des concepts clés
- Objectifs et déroulement de la formation pratique

Principe 1 - Analyse des Dangers

- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Étude de flux de processus dans un environnement de restauration
- Atelier pratique : Analyse des dangers dans le flux de processus (préparation des aliments, cuisson, stockage, service)

Principe 2 - Identification des Points Critiques de Contrôle (CCP)

- Définition et critères des CCP
- Atelier pratique : Identification des CCP dans les processus analysés

Principe 3 - Définition des Limites Critiques

- Définition des limites critiques (température, temps, pH, etc.)
- Atelier pratique : Détermination des limites critiques pour chaque CCP identifié

Principe 4 - Mise en Place d'un Système de Surveillance

- Méthodes de surveillance et fréquence
- Responsabilités du personnel dans la surveillance
- Atelier pratique : Élaboration de fiches de surveillance pour chaque CCP

Principe 5 - Actions Correctives

- Types d'actions correctives et exemples
- Documentation et enregistrement des actions correctives
- Atelier pratique : Mise en place de procédures d'actions correctives

(..)

OBJECTIFS VISÉS

- Appliquer les 7 principes du HACCP de manière pratique dans un environnement de restauration
- Identifier et gérer les risques alimentaires spécifiques à leur établissement
- Mettre en place un plan HACCP opérationnel et efficace.

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

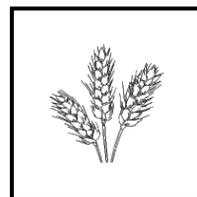
INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros – SIRET 809 348 610 00025 – Siège social 198 Avenue de Verdun – 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Référent Hygiène et Sécurité Alimentaire dans le secteur de la restauration

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

35 heures - 5 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certification Référent Hygiène et Sécurité Alimentaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction et Rôles du Référent Hygiène et Sécurité Alimentaire

- Définition du rôle et des responsabilités
- Importance du poste pour la sécurité alimentaire de l'établissement

Réglementation en Matière d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

- Présentation des réglementations (paquet hygiène, CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Normes locales spécifiques et exigences des services d'inspection
- Études de cas et exemples pratiques

(...)

Veille Réglementaire

- Maintenir à jour ses connaissances sur les réglementations locales, nationales et européennes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer la conformité de l'établissement avec les lois et réglementations en vigueur

Contrôles internes

- Réaliser des contrôles internes réguliers pour évaluer la conformité des pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Préparer l'établissement pour les inspections sanitaires externes
- Documenter et rapporter les résultats des contrôles à la direction

Reporting et communication

- Rédiger des rapports réguliers sur les contrôles d'hygiène et les non-conformités
- Communiquer efficacement avec la direction, le personnel et les autorités
- Maintenir une transparence dans les rapports pour garantir la confiance et la conformité

(...)

OBJECTIFS VISÉS

- Assurer et maintenir des standards élevés d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre, suivre et améliorer les pratiques et les procédures conformément aux réglementations en vigueur
- Suivre et engager les formations du personnel

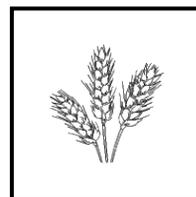
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



REPUBLICQUE FRANÇAISE

LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Auditeur Interne Hygiène et Sécurité Alimentaire dans le secteur de la restauration

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

35 heures – 5 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certification Auditeur Interne
Hygiène et Sécurité Alimentaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs
de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en
fonction de votre projet.
Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction à l'Audit Interne

- Définition et objectifs de l'audit interne
- Rôle de l'auditeur interne
- Étapes de l'audit interne

Réglementation en Matière d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

- Présentation des réglementations (paquet hygiène, CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Normes locales spécifiques et exigences des services d'inspection
- Études de cas et exemples pratiques

(...)

Méthodologie d'Audit

- Préparation de l'audit
- Conduite de l'audit : entretiens, observations, vérification des documents
- Techniques de collecte de données

Analyse des Données d'Audit

- Techniques d'analyse qualitative et quantitative
- Identification des non-conformités et évaluation de leur gravité
- Études de cas pratiques

Communication et Reporting des Résultats d'Audit

Structure et contenu d'un rapport d'audit
Techniques de communication efficace
Présentation des résultats et recommandations

(...)



OBJECTIFS VISÉS

- Acquérir une compréhension approfondie des réglementations et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser les principes et les méthodes d'audit interne
- Identifier et évaluer les risques alimentaires
- Développer des compétences en communication pour rapporter les résultats d'audit et recommander des actions correctives.

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros – SIRET 809 348 610 00025 – Siège social 198 Avenue de Verdun – 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Le Plan de Maîtrise sanitaire : des principes généraux à l'analyse détaillée des différentes composantes

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

70 heures - 10 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Le Plan de Maîtrise Sanitaire niveau I - II et III

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Introduction au PMS : définition et importance
- Composantes du PMS
- Réglementation en vigueur
- Détail des 7 principes HACCP
- Intégration du HACCP dans le PMS
- Analyse des dangers et identification des CCP

Les Bonnes Pratiques d'hygiène (GBPH)

- Introduction aux BPH
- Hygiène du personnel (lavage des mains, tenue vestimentaire)
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
- Gestion et valorisation des déchets
- Contrôle des nuisibles

Traçabilité et Gestion des Non-Conformités

Surveillance et Contrôle

Gestion des Crises Sanitaires

Documentation et Enregistrements

Formation et Sensibilisation du Personnel

(...)

Atelier Pratique de Mise en Œuvre du PMS

- Exercice de mise en place d'un PMS dans un établissement fictif
- Identification des dangers et des CCP
- Rédaction de procédures et de plans de contrôle
- Simulation d'audit interne et gestion de non-conformités
- Présentation des résultats et retours d'expérience

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les composantes et l'importance du PMS dans la restauration
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser les principes HACCP et leur intégration dans le PMS
- Apprendre à assurer la traçabilité des produits alimentaires et à gérer les non-conformités
- Développer des compétences en surveillance, contrôle et gestion des crises sanitaires

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Le Plan de Maîtrise sanitaire : Niveau I Les Bases

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 2 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Le Plan de Maîtrise Sanitaire niveau I

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Définition et objectifs du PMS
- Composantes du PMS
- Historique et contexte réglementaire

Réglementation en Hygiène et Sécurité Alimentaire

- Présentation des réglementations nationales et européennes (CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Exigences spécifiques pour les établissements de restauration

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel (lavage des mains, tenue vestimentaire)
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
- Gestion et valorisation des déchets
- Contrôle des nuisibles

(...)

Gestion des Non-Conformités et Actions Correctives

- Identification et gestion des non-conformités
- Actions correctives et préventives
- Exemples de procédures de rappel de produits

Surveillance et Contrôle des CCP

- Surveillance des CCP et des points de contrôle hygiène
- Utilisation des check-lists et des grilles d'audit
- Techniques de prélèvement et d'analyse des échantillons alimentaires



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les fondamentaux du PMS et son importance dans la restauration
- Maîtriser les principales réglementations et bonnes pratiques d'hygiène
- Appréhender les principes HACCP et leur application dans le PMS
- Acquérir des compétences en traçabilité, gestion des non-conformités et surveillance

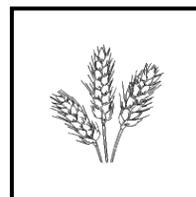
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Le Plan de Maîtrise sanitaire : Niveau II Analyse détaillée des composantes

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures - 3 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Le Plan de Maîtrise Sanitaire niveau II

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Réglementation Avancée en Hygiène et Sécurité Alimentaire

- Analyse détaillée des réglementations nationales et européennes (CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Études de cas de mises en conformité
- Exigences spécifiques

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) Avancées

Gestion Avancée de la Traçabilité

- Importance stratégique de la traçabilité
- Technologies et outils modernes de traçabilité
- Mise en place et gestion de systèmes de traçabilité automatisés
- Gestion proactive des alertes alimentaires

Principes HACCP Avancés

Analyse Avancée des Risques et Identification des CCP

Gestion Avancée des Non-Conformités et Actions Correctives

Vérification et Validation du PMS

- Techniques avancées de vérification des systèmes HACCP et PMS
- Validation des procédures et des contrôles
- Audit interne : préparation, réalisation et suivi
- Utilisation d'outils et de check-lists d'audit avancés

Gestion des Crises Sanitaires et Communication

- Identification et typologie des crises sanitaires dans la restauration
- Développement d'un plan de gestion de crise : étapes clés et rôles des intervenants
- Techniques de communication en situation de crise



OBJECTIFS VISÉS

- Approfondir la compréhension des composantes du PMS et des réglementations associées
- Maîtriser les techniques avancées d'analyse des risques et des points critiques de contrôle (CCP)
- Développer des compétences en gestion des non-conformités, actions correctives et vérification
- Renforcer les compétences en gestion de la traçabilité, de la surveillance et des crises sanitaires

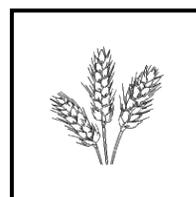
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Anticiper, gérer et traiter le retour d'expérience d'une crise sanitaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures - 3 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Gestion de crise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction aux Crises Sanitaires dans la Restauration

- Définition et typologie des crises sanitaires (contaminations alimentaires, pandémies,...)
- Impact des crises sanitaires sur les établissements de restauration (économique, réputationnel, etc.)

Identification des Risques et Mesures Préventives

Techniques d'identification des risques sanitaires
Mise en place de protocoles d'hygiène renforcés
Gestion des fournisseurs et contrôle des matières premières

Élaboration d'un Plan de Gestion de Crise

Composantes essentielles d'un plan de gestion de crise
Développement de procédures d'urgence
Définition des rôles et responsabilités en cas de crise

Réaction Immédiate à une Crise

Étapes initiales de la gestion de crise (confinement, communication interne, etc.)
Techniques de prise de décision rapide
Gestion des relations avec les parties prenantes (clients, employés, autorités sanitaires)

Communication de Crise

Coordination avec les équipes et les Autorités Sanitaires

Évaluation Post-Crise

Techniques d'évaluation post-crise
Analyse des actions entreprises et identification des points forts et faibles
Documentation et rapport de l'évaluation post-crise

(...)

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les types de crises sanitaires et leurs impacts potentiels sur un établissement de restauration
- Apprendre à anticiper les crises sanitaires en mettant en place des mesures préventives
- Développer des compétences pour gérer efficacement une crise sanitaire lorsqu'elle survient
- Tirer les leçons d'une crise sanitaire pour améliorer les pratiques futures et renforcer la résilience de l'établissement

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Gestion documentaire et des Enregistrements dans l'Hygiène et la Sécurité Alimentaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures – 3 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Gestion documentaire et Enregistrements

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction à la Gestion Documentaire

- Définition et importance de la gestion documentaire
- Types de documents et enregistrements en hygiène et sécurité alimentaire
- Exigences réglementaires et normes (ISO 22000, HACCP, etc.)

Création et Organisation des Documents

- Types de documents à créer (politiques, procédures, instructions de travail, etc.)
- Techniques de rédaction des documents : clarté, précision et conformité
- Structuration et hiérarchisation des documents

(...)

Gestion des Enregistrements

- Types d'enregistrements en hygiène et sécurité alimentaire
- Méthodes de collecte et de conservation des enregistrements
- Utilisation des enregistrements pour la traçabilité et la vérification

Conservation et Archivage des Documents

- Exigences légales et réglementaires en matière de conservation des documents
- Techniques d'archivage physique et numérique
- Sécurité et confidentialité des documents
- Durée de conservation et destruction des documents

Audit et Vérification Documentaire

- Planification et préparation des audits documentaires
- Techniques d'audit des documents et enregistrements
- Gestion des non-conformités documentaires
- Suivi et amélioration continue



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre l'importance de la gestion documentaire et des enregistrements pour la sécurité alimentaire
- Maîtriser les techniques et outils de gestion documentaire
- Apprendre à créer, organiser, gérer et conserver les documents et enregistrements liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
- Assurer la conformité réglementaire et l'efficacité opérationnelle à travers une gestion documentaire rigoureuse

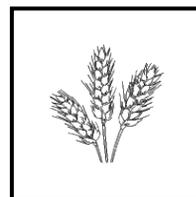
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros – SIRET 809 348 610 00025 – Siège social 198 Avenue de Verdun – 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Gestion des formations du personnel en matière d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 2 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Gestion des formations du Personnel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction aux Exigences Réglementaires et Textes Fondateurs

- Présentation des principaux textes fondateurs (Règlement CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Exigences en matière de formation du personnel
- Importance de la formation continue en hygiène et sécurité alimentaire

Identification et suivi des besoins formation

- Identification des besoins formation
- Sélection des formations et des prestataires

Organisation des formations

- Programmation des formations
- Négociations des conditions de réalisation des formations

Évaluation des Programmes de Formation

- Techniques d'évaluation avant, pendant et après la formation
- Outils d'évaluation : questionnaires, tests, observations, feedback
- Analyse des résultats et identification des points d'amélioration

Amélioration Continue et Conformité

- Suivi des compétences et des performances du personnel formé
- Veille active sur les évolutions réglementaires et technologiques susceptibles de nécessiter la mise à jour des compétences et des connaissances des personnels
- Documentation et traçabilité des formations



OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les exigences réglementaires et les textes fondateurs en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développer des compétences pour créer et mettre en œuvre des programmes de formation efficaces pour le personnel
- Apprendre à évaluer et à améliorer continuellement les programmes de formation
- Assurer la conformité et l'efficacité opérationnelle à travers une gestion rigoureuse des formations

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Préparer un audit externe ou une inspection sanitaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 2 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Préparer un audit externe ou une inspection sanitaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction aux Audits Externes et Inspections Sanitaires

Définition et types d'audits externes et d'inspections sanitaires
Rôles et responsabilités des auditeurs/inspecteurs
Textes fondateurs et normes (Règlement CE 852/2004, ISO 22000, HACCP)

Exigences Documentaires

Types de documents requis (plans de nettoyage, fiches de traçabilité, plans HACCP, etc.)
Techniques de gestion documentaire : organisation, mise à jour et archivage
Outils de gestion documentaire : logiciels, check-lists, et modèles

Préparation des Installations et du Personnel

- Vérifications des installations (propreté, maintenance des équipements, affichage des procédures)
- Formation et sensibilisation du personnel (rôles, procédures à suivre, comportements à adopter)
- Simulations de visites d'audit et d'inspection

Interaction avec les Auditeurs et Inspecteurs

- Techniques de communication et de présentation
- Gestion des questions et des demandes d'information
- Comportement et attitudes professionnelles
- Simulations de discussions et de réponses aux auditeurs/inspecteurs

(...)

Suivi Post-Audit et Amélioration Continue

- Analyse des rapports d'audit et d'inspection
- Intégration des recommandations dans les pratiques quotidiennes
- Mise en place de processus d'amélioration continue



OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les exigences et les attentes d'un audit externe ou d'une inspection sanitaire
- Apprendre à préparer les documents et les installations pour une inspection
- Développer des compétences pour interagir efficacement avec les auditeurs ou inspecteurs
- Savoir gérer les non-conformités et mettre en œuvre des actions correctives
- Renforcer la culture de la sécurité alimentaire au sein de l'établissement

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA