

## ►► Hygiène et qualité en Grande Distribution

### ► OBJECTIFS

- Développer ses connaissances et ses capacités à respecter la législation en matière d'hygiène en grande distribution.
- Savoir mettre en place la méthode **HACCP**.

### ► PROGRAMME

Par une méthode de pédagogie interactive et démonstrative, cette formation abordera les thèmes :

- La qualité et la sécurité, pourquoi ?
- La réglementation en hygiène concernant la grande distribution
- La microbiologie et maladies alimentaires
- La pratique quotidienne de l'hygiène
- La connaissance des procédures « qualité » spécifiques à mettre en place dans les rayons frais
- Les 7 principes de la méthode HACCP

### ► TRAVAUX PRATIQUES

- Visite des rayons frais & Réserves
- Test de températures à cœur
- Validation des process

## CARACTERISTIQUES

### *Etablissements concernés :*

- Tout établissement en Grande Distribution ayant des rayons frais.

### *Personnel concerné :*

- Tout personnel concerné par la méthode HACCP dans les rayons frais.

### *Pré requis :*

- Aucun.

### *Type de Formation :*

- Sensibilisation, information.

### *Type de validation :*

- Validation par une attestation de fin de stage.

### *Durée et calendrier*

- 3,5 heures,

### *Lieu de réalisation :*

- Au sein de votre établissement où dans nos locaux.

### *Nombre de participants :*

- 10 au maximum.

### *Coût de l'enseignement :*

Stage : € H.T par personne

Animer : par des formateurs HACCP ou des formateurs ayant une expérience et compétences dans le domaine