

Madame Monsieur

Nom d'usage : Nom de naissance :

Prénom :

Date de naissance :

Fonction/grade :

Service :

Numéro de tél. :

E-mail (en majuscules) :

ÉTABLISSEMENT EMPLOYEUR :

Adresse complète :

N° SIRET :

RESPONSABLE DE LA FORMATION CONTINUE :

Tél. :

E-mail (en majuscule : *adresse à laquelle sera adressé l'accusé de réception de l'inscription*) :

Désire participer à la formation suivante

Intitulé de l'action :

Date(s) de l'action :

Coût pédagogique : _____ Euros par participant

pris en charge par OPCO Budget de l'établissement le participant

APDHES-Centre Pierre Veaux se réserve le droit de reporter à des dates ultérieures ou d'annuler l'action de formation dans le cas où le groupe constitué serait inférieur à 5 stagiaires

Toute annulation peut être faite, sans frais, par le bénéficiaire, si elle parvient par écrit à APDHES Centre Pierre Veaux au moins 10 jours ouvrés avant le début de l'action de formation.

Sauf cas de force majeure reconnue par APDHES Centre Pierre Veaux, pour toute annulation faite par le bénéficiaire moins de 10 jours ouvrés avant le début de l'action de formation, APDHES Centre Pierre Veaux facturera un dédit de 25 % des frais de formation, montant non imputable par le bénéficiaire à la contribution financière obligatoire de formation.

En cas d'absence ou d'abandon en cours de formation, les frais de formation sont dus en totalité. Il demeure possible de remplacer le stagiaire se désistant par une personne ayant le même profil et le même besoin de formation.

Date et signature
(Nom, qualité du signataire) :

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - MÉTHODE HACCP : ACTUALISATION

Objectifs

Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise

Connaître les réglementations en application

Comprendre et appliquer la méthode HACCP

Réaliser les textures modifiées en toute sécurité

Programme

Le matin

Présentation du programme, quizz

La réglementation et ses obligations

La méthode HACCP

La marche en avant

Le respect du couple temps/température

La durée de vie (DLC et DLUO)

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Traçabilité

Les auto-contrôles et enregistrements

La gestion des non-conformités

L'après-midi

Plan de cuisine

Traçage des circuits : denrées, personnel, déchets

Mise en évidence des facteurs de risque

Les textures modifiées : maîtrise de l'hygiène des préparations

Tour de table : retours sur la formation et questions

Public

Tout personnel en restauration collective manipulant des denrées alimentaires

Méthodes pédagogiques

Basées sur la participation active des stagiaires et l'échange constant

Intervenant

Diététicienne Nutritionniste - spécialisée en restauration collective en milieu médico-social

Sanction de la formation

Attestation de formation

Modalités de formation

intra-établissement

Étude de faisabilité sur demande

inter APDHES

1 jour, 06 heures

① 19 mars 2026

Date limite d'inscription
25 février 2026

② 26 novembre 2026

Date limite d'inscription
04 novembre 2026

411 € par participant

Contact

05-56-24-49-39
info@apdhes.fr

Référence

11.1.