

**Rabia ARAF EI**  
61 rue de Lyon,  
75012 Paris  
Siret : 880 314 901 000 21  
NDA : 11941111694  
Mail : [arafrabia@outlook.com](mailto:arafrabia@outlook.com)



# **Formation Hygiène et sécurité alimentaire**

## **Procédé de poulets frits**

*Programme de Formation*

**Durée :** 14 heures (2 jours)

**Lieu de la formation :** Présentiel sur le site du restaurateur

### **Profils des apprenants et prérequis**

aucun prérequis

### **Accessibilité :**

Pour les personnes porteuses de handicap(s), n'hésitez pas à nous informer de vos besoins spécifiques pour que nous puissions nous adapter, à l'adresse email suivante : **[arafrabia@outlook.com](mailto:arafrabia@outlook.com)**

**Délais d'accès :** L'inscription peut être effectuée au minimum 14 jours avant la date de formation, à condition qu'il y ait toujours des places disponibles.

### **Qualité et indicateurs de résultats**

Taux de présence.

Taux de réussites

Taux de satisfaction des apprenants.

Taux d'abandons.

## **Objectifs pédagogiques**

Le programme de formation vise à sensibiliser les participants aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'à les former à mettre en œuvre ces pratiques dans leur environnement de travail.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène.

**Rabia ARAF EI**  
61 rue de Lyon,  
75012 Paris  
Siret : 880 314 901 000 21  
NDA : 11941111694  
Mail : [arafrabia@outlook.com](mailto:arafrabia@outlook.com)

Maj le 01/09/2023

**Rabia ARAF EI**

61 rue de Lyon,

75012 Paris

Siret : 880 314 901 000 21

NDA : 11941111694

Mail : [arafrabia@outlook.com](mailto:arafrabia@outlook.com)



## Contenu de la formation

### 1/ INITIATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (4h)

- Les dangers alimentaires
- Initiations à la méthodes HACCP dans votre structure
- Les 14 allergènes du règlement 2011
- Exercices de mise en situation

### 2/ REGLEMENTATION (3h)

- Description des contrôles officiels et mises en pratique
- Les fondements de la réglementation.
- Règlements 2004/853 du paquet hygiène et règlements nationaux

### 3/ PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (7h)

- Les BPH
- Les principes de L'HACCP.
- Les mesures de vérification
- Le gbph du secteur d'activité
- Spécifié

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique :

**Rabia ARAF EI**

61 rue de Lyon,

75012 Paris

Siret : 880 314 901 000 21

NDA : 11941111694

Mail : [arafrabia@outlook.com](mailto:arafrabia@outlook.com)

Maj le 01/09/2023

**Rabia ARAF EI**

61 rue de Lyon,  
75012 Paris  
Siret : 880 314 901 000 21  
NDA : 11941111694  
Mail : [arafrabia@outlook.com](mailto:arafrabia@outlook.com)

**Shaukat Rabia : Gérant et formatrice**

- **2013** : Master Sciences Technologies Santé
- **2011** : Licence Sciences Technologies Santé

**Moyens pédagogiques et techniques**

- Le formateur anime à l'aide de son ordinateur
- Supports papiers distribués aux apprenants
- Les contenus des formations évoluent en prenant en compte les prescriptions réglementaires en vigueur.

**Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

- Feuille d'émargement
- QCM d'évaluation de 25 questions
- Un formulaire d'évaluation à chaud de la formation est réalisé le dernier jour de la formation.

**Résultats attendus**

- Un certificat de réalisation remis à l'issue de la formation

**Prix de la formation**

- 290 euros HT par stagiaire ( TVA non applicable, article 293.b du CGI)

**Rabia ARAF EI**

61 rue de Lyon,  
75012 Paris  
Siret : 880 314 901 000 21  
NDA : 11941111694  
Mail : [arafrabia@outlook.com](mailto:arafrabia@outlook.com)

Maj le 01/09/2023