LISTE DES 14 ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

1. **Céréales contenant du gluten** (blé, seigne, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) **et produits à base de ces céréales**
2. **Crustacés et produits à base de crustacés**
3. **Oeufs et produits à base d'oeufs**
4. **Arachides et produits à base d'arachides**
5. **Poissons et produits à base de poisson**
6. **Soja et produits à base de soja**
7. **Lait et produits à base de lait** (y compris de lactose)
8. **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du brésil, du queensland, pistaches) **et produits à base de ces fruits.**
9. Céleri et produits à base de céleri
10. **Moutarde et produits à base de moutarde**
11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/L**
13. **Lupin et produits à base de lupin**
14. **Mollusques et produits à base de mollusque**

walter learning

noté 4,7 sur Google

Retrouvez plus d'informations de cette formation sur notre site internet www.walter-learning.com

Appelez-nous ! prix d'un appel local 01 76 49 09 92

Ressource issue de la formation

Hygiène alimentaire | walter learning

Walter Learning conçoit, produit et dispense des formations en ligne à destination des professionnels. Nous travaillons en étroite collaboration avec des experts reconnus pour vous offrir des programmes haut de gamme. Nos formations sont soigneusement conçues par nos ingénieurs pédagogiques, captées par nos réalisateurs, et accessibles à tout moment sur notre plateforme en ligne. Ces formations vous permettront de progresser et d'approfondir vos connaissances, tout en vous garantissant une expérience d'apprentissage adaptée à votre emploi du temps.

Hygiène alimentaire

Devenez expert(e) en hygiène alimentaire et maîtrisez la méthodologie HACCP en milieu culinaire grâce à notre programme de formation. Vos leçons en vidéo comprennent des réponses exhaustives à toutes vos interrogations sur le protocole HACCP. Vous y découvrirez les meilleures pratiques d'hygiène alimentaire, les normes réglementaires en vigueur ou encore les risques et dangers à surveiller.

DÉCOUVRIR LA FORMATION

Du shooting au traitement de l'image avec Photoshop

POUR QUI ?

Tous et toutes

Des questions sur l'accessibilité en cas de handicap ? Contactez-nous.*

DURÉE

14 heures de formation en distanciel

Une fois la formation finalisée, le contenu reste disponible à vie.

FINANCEMENTS

OPCO, Pôle Emploi

D'autres financements sont disponibles, contactez-nous pour en savoir plus.

Pour plus d'informations sur cette formation, appelez le

01 76 49 09 92

prix d'un appel local

OBJECTIF

Maîtrisez les règles d'hygiène alimentaire et la méthode HACCP

Cette formation a pour but de vous permettre de partager avec vos collègues les meilleures pratiques en matière d'hygiène alimentaire. Vous disposerez des connaissances nécessaires pour anticiper les risques liés à l'alimentation et pour mettre en œuvre des mesures de prévention répondant aux recommandations des autorités du secteur alimentaire. Vous serez également en mesure d'anticiper les risques alimentaires en mettant en place les dispositifs de contrôle des dangers adéquats.

CE QUE VOUS ALLEZ APPRENDRE

- [x] **Connaître et transmettre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire**
- [x] **Prévenir les dangers microbiens**
- [x] **Maîtriser le cadre réglementaire de la sécurité alimentaire**
- [x] **Appliquer les 12 étapes de la méthode HACCP au sein d'un établissement**
- [x] **Prévenir les différents risques alimentaires grâce aux moyens de maîtrise des dangers**

VOTRE FORMATEUR

Pascal Lenert | Formateur expert en protocole d'hygiène

- Professionnel confirmé de la logistique et de la restauration
- Plus de 40 ans d'expérience dans l'achat, la logistique et la formation
- Connaissance pointue des protocoles d'hygiène et des normes sanitaires et alimentaires