

RESTOPASSION66

FORMATION

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

350 EUROS TTC/PERSONNE

Cette offre de formation est éligible à

**MON
COMPTE
FORMATION**

moncompteformation.gouv.fr



FORMATION

SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Pré-requis: aucun

Durée: 14 heures sur 2 jours

Public: personnel manipulant des denrées alimentaires

lieu: locaux de l'entreprise demandeuse de la formation

Intervenantes:

- Céline Poulin, formatrice en Hygiène alimentaire.
- Sandrine Porcarelli, formatrice Qualité et Microbiologiste.

(intervention à partir de 3 personnes)

Accès aux personnes handicapés: nous consulter.



Objectifs:

- Appliquer la réglementation en vigueur grâce aux obligations mis en place.
- Identifier les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale .
- Mettre en oeuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale.

Contenu

1. Identifier les grands principes de la réglementation.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène .
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
4. Aliments et risques pour le consommateur .
Introduction des notions de danger et de risque.
5. Les dangers microbiens.
6. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale).
7. Le plan de maîtrise sanitaire.

Méthodes d'Évaluations:

Jeu HACCP Gaming

Méthodes Pédagogiques

Méthode Active et Participative

Mise en situation/Exercices