

est éligible à

moncompteformation.gouv.fr

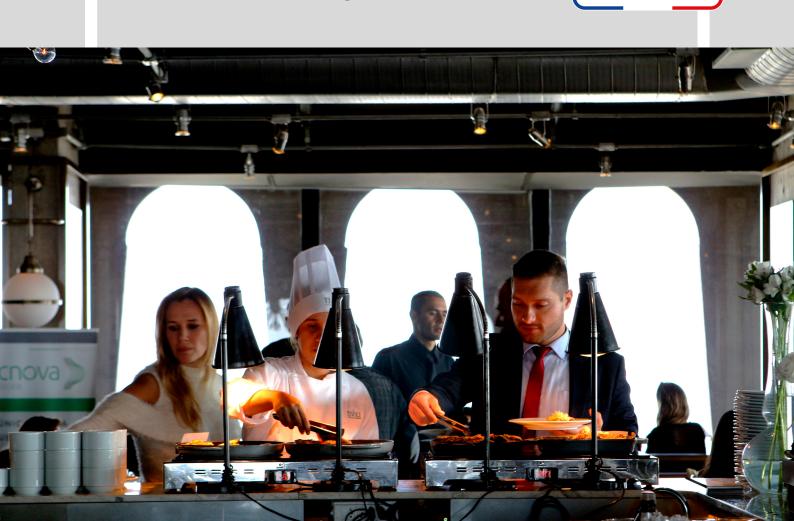
MON

RESTOPASSION66

FORMATION

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

350 EUROS TTC/PERSONNE



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