

Hygiène alimentaire



Objectifs de la Formation :

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Public concerné :

Personnels d'entreprises de restauration collective :

Commerciale, Traditionnelle, Cafétérias, Autres libres services, Restauration rapide et Vente à emporter.

Prérequis :

Savoir lire et rédiger en Français.

Modules de formation :

1. Aliments et risques pour le consommateur.
2. Les fondamentaux de la réglementation.
3. Le plan de maîtrise sanitaire « Les principes de l'HACCP ».

Outils et moyens pédagogiques :

La formation est dispensée par un formateur professionnel certifié norme HACCP en France spécialisé dans la sécurité incendie et dans la prévention des risques.

La formation est à la fois théorique et pratique. Les cours sont accompagnés de support multimédia, mis en application lors d'exercices pratiques et d'ateliers.

Mode d'évaluation :

Évaluations formatives tout au long de la formation, une attestation sera remise au candidat.



15 participants
par session



1 Journée de
formation



Une attestation est
remise à la fin de la
formation à chaque
stagiaire

