Hygiène & HACCP FORMATION

www.formation-haccp.com

PLUS DE 15 ANS D'EXPERIENCE ET PLUS DE 4000 CLIENTS

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - 14h

2 jours

En centre de formation

Unitaire en **INTER**

Nous consulter

LE PROGRAMME

- Les dangers microbiens
- Les autres dangers potentiels
- Notions de déclaration, agrément, dérogation...
- La réglementation en application
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles...
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- **Avec 2 heures minimums par période de sept heures dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel**

* « programme allégé » pour le programme complet contactez-nous.

France Travail

LES OBJECTIFS

Identifier les grands principes de la règlementation en relation avec la restauration commerciale.
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

PUBLIC VISÉ

Public voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité dans leur établissement ou la faire appliquer.
Personnels d'entreprises de la restauration.

LES PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire (Niveau VI)
Avoir une connexion internet
Avoir un ordinateur ou tablette ou smartphone.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Tout au long de la formation, le formateur, invitera l'apprenant à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail, par l'intermédiaire du direct, d'exercice, de sondage, de questions, d'ouverture de chat...

www.formation-haccp.com
Standard National : 05 57 78 34 87
contact@formation-haccp.com