



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



2 jours

(Pratique + théorie)



Dans votre établissement



Jusqu'à 8 personnes
en **INTRA**



Nous
consulter



LE PROGRAMME

- Sensibilisation aux risques
- Suivi de la production
- La réglementation en application
- Les facteurs à risques alimentaire
- Les moyens de maîtrise
- Explication de documents internes
- Réalisation d'un micro audit
- L'HACCP

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

LES OBJECTIFS ?

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Les personnes à former seront en mesure d'être conforme avec la réglementation.

LES PRÉ-REQUIS

Pré-requis : Savoir lire et écrire (Niveau VI)

PUBLIC VISÉ

Pour toute personne voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité dans leur établissement ou la faire appliquer.

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...