

FORMATION HYGIÈNE

FORMATION SPÉCIFIQUE HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS
DE RESTAURATION COMMERCIALE



OBJECTIF GÉNÉRAL

Fournir les éléments nécessaires à la compréhension et la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, du plan de maîtrise sanitaire au sein d'une restauration commerciale

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le contexte réglementaire, le développement des microbes et les moyens de lutte
- Rédiger les procédures spécifiques en fonction des items attendus dans un PMS
- Acquérir la méthodologie de l'HACCP et la mettre en pratique
- Devenir un acteur de la sécurité alimentaire

PROGRAMME

Généralités :

- Réglementation en vigueur : historique, le Paquet Hygiène
- Monde microbien
- Bonnes Pratiques d'Hygiène selon la méthode des 5M

Construction du Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Traçabilité
- Gestion des non-conformités
- Initiation à la mise en place du plan HACCP

Devenir acteur de la sécurité sanitaire :

- Autocontrôles
- Contrôles officiels

Public visé

Responsable de cuisine ou tout agent de l'équipe HACCP



Prérequis

Aucun. Cependant, formation UNIQUEMENT à destination des agents de **restauration commerciale**



Durée

2 jours (14 heures)

