



HÔTELLERIE, RESTAURATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET DÉMARCHE HACCP

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Notions de base de cuisine nécessaire.

OBJECTIF

- Connaître les éléments de prévention et de réglementation nécessaires à la sécurité devant les risques alimentaires.
- Connaître et comprendre la démarche HACCP, de sa mise en place à son suivi.

LE CONTENU DE LA FORMATION

Rappel d'hygiène alimentaire.

- Locaux.
- Matériel.
- Personnel.

La démarche HACCP

- Définition.
- Principes.
- Aspects réglementaires.
- Fiches germes.

Réception des denrées, procédure de contrôle.

Stockage et contrôles.

Préparation des denrées.

Nettoyage et désinfection.

☰ RECONNAISSANCE :

✓ EFFECTIF :

Attestation de formation.

Min : 8 Max : 10



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Groupe / Suivi individualisés



DURÉE :

Centre : 30H Entreprise : 0H



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :



PRIX (NET DE TAXES) :

Nous consulter



MODALITÉS DE FINANCEMENT :

Étude personnalisée des possibilités de financement en fonction de la situation professionnelle du candidat