



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (HACCP)



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.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

CONTENU

- Aliments et risques pour le consommateur : introduction aux notions de dangers et de risques microbiens et autres dangers.
- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non conformités, BPH, HACCP, contrôles officiels, etc.
- Plan de maitrise sanitaire PMS, GBPH Modalités pédagogiques :
- Questionnaire préalable à l'entrée en formation pour positionnement.
- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité concerné.
- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en vue de transférer les acquis dans le contexte professionnel.
- Exploitation de ressources pédagogiques variées : guides BPH, textes réglementaires, études de cas, partages de pratiques, visite de cuisine collective.
- Livret de formation remis au cours de la formation reprenant les notions fondamentales abordées en formation et les textes réglementaires.

EN ALTERNANCE

Non

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

14 heures

A NOTER

Plusieurs sessions sont programées. Merci de contacter le GRETA ARVE FAUCIGNY



Contacts

GRETA ARVE FAUCIGNY

Bonneville

210, quai du Parquet
74134 Bonneville Cedex
ACCUEIL SITE DE BONNEVILLE
Tél : 04 50 25 15 15

Sallanches

35 rue Emma Lanche
74700 Sallanches
ACCUEIL SITE DE BONNEVILLE
Tél : 04 50 25 15 15

