

FORMATION : Hygiène et sécurité

Public concerné

- Toute personne souhaitant se former à la formation hygiène et sécurité

Pré requis

- Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Durée

2 JOURS

14 HEURES

Tarif

700€

OBJECTIFS

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de Restauration dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire conformes à la réglementation

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire en restauration commerciale.

- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène (règles HACCP) en restauration commerciale.

PROGRAMME DE FORMATION

I) LA RÉGLEMENTATION

- A. Européenne
- B. Nationale

II) LE DROIT DE LA RESPONSABILITÉ

- A. Obligation de moyens
- B. Obligation de résultat

III) ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- A. Les dangers alimentaires
- B. Les microorganismes pathogènes
- C. Les conditions de développement des microorganismes
- D. Les autres dangers alimentaires potentiels

IV) LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- A. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- B. Le plan HACCP
- C. Le système de traçabilité
- D. La procédure de retrait / rappel

Moyens pédagogiques :

- Supports pédagogiques
- Présentation diaporama
- Vidéos illustratives
- Mise en situations pratiques
- Évaluation des connaissances

Informations pratiques :

Téléphone : 09 72 50 68 38

Fax : 01 53 01 09 68

Mail : igtformation@gmail.com

Siège social : 77 rue Danton, 93310 Le Pré-St-Gervais

Nos locaux : 9/11 avenue Michelet, 93400 Saint-Ouen