

HYGIÈNE EN RESTAURATION

Formation de 2 jours qui vous permettra de gérer une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène maîtrisées, conformes à la réglementation

<p>Image not found or type unknown</p>  <p>OBJECTIFS</p>	<p>Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène maîtrisées, conformes à la réglementation, et permettant la satisfaction du client</p>
<p>Image not found or type unknown</p>  <p>PUBLIC CONCERNÉ</p>	<p>Restaurateurs - cuisiniers et personnels de restauration</p>
<p>Image not found or type unknown</p>  <p>DURÉE</p>	<p>2 jours</p>
<p>Image not found or type unknown</p>  <p>PRÉREQUIS</p>	<p>Aucun</p>
<p>Image not found or type unknown</p>  <p>COÛT</p>	<p>380€ net pour les 2 jours de formation Tarif intra-entreprise nous consulter</p>

Image not found or type unknown



ES PLUS DE LA FORMATIO

Notre organisme est agréé par la DRAAF pour dispenser ce type de formation et le contenu est conforme à la législation

Les participants bénéficient de conseils adaptés à leur activité

Image not found or type unknown



PROGRAMME

Présentation de l'environnement professionnel en matière d'hygiène

Les dangers microbiens

Microbiologie des aliments (bactéries, virus, levures et moisissures)

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

La qualité de la matière première

Les conditions de préparation

La chaîne du froid et la chaîne du chaud

La séparation des activités dans l'espace ou/ et dans le temps

L'hygiène des manipulations

Les conditions de transport

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques)

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis

Critical Control Point (HACCP)

Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

Les principes de l'HACCP

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

L'hygiène du personnel et des manipulations

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)

Les procédures de congélation/décongélation

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

La mise en place du GBPH en tant qu'application de l'HACCP

Les 13 points clés

La traçabilité

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Image not found or type unknown



DES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Entretien guidé avec vidéo projection

Les apports théoriques s'appuient sur le vécu des stagiaires

Exercices d'application pratiques

Un support de cours sera remis aux participants

Image not found or type unknown



CONTACT

Formeum

Tél. 04 66 879 624

