

Mise à jour Hygiène alimentaire établissement restauration commerciale

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable d'appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de sécurité alimentaire en restauration, d'évaluer les pratiques professionnelles et vérifier leur conformité par rapport à la réglementation, de participer à la mise en place de la méthode HACCP et d'identifier les risques et dangers alimentaires lors d'un processus de production culinaire.

Programme

- 1. Rappel réglementaire : Paquet Hygiène et A.M. du 21 décembre 2009
- 2. Rappel sur les dangers alimentaires et les risques pour les consommateurs

Liste des dangers potentiels en cuisine

Condition de développement des microbes

Notion de TIAC, Toxi Infection alimentaire Collective

Obligations réglementaires en cas de TIAC

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine, rappel des composantes essentielles

Les BPH: Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les BPF: Bonnes Pratiques de Fabrication

Traçabilité: exigences et mise en place en cuisine

La Gestion des non conformités

Les points forts de la formation

• Méthode de travail : hygiène des manipulations et des comportements

Infos pratiques



Type de formation

Formation continue



Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration: salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.



1 Jour dont 7 Heures en centre



Tarif(s) net de taxe

290 € par stagiaire



Adresse

Brest - CIEL BRETAGNE Rue du Gué Fleuri, B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

https://www.cci-formationbretagne.fr/finistere

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Rappel de la réglementation sanitaire. • Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, chaque stagiaire est évalué en amont de la formation pour identifier les pré-requis des apprenants et à l'issue de la formation pour évaluer l'acquisition des connaissances.

Modalités pédagogiques

Démarche impérativement pragmatique Apports théoriques et méthodologiques Travail de groupes sur photos Analyse de photos de terrain de diverses origines en collectivité.

Les sessions

Le Relecq Kerhuon

Nous contacter

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts





