



Mise à jour des bonnes pratiques d'hygiène et qualité alimentaire en restauration

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

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

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

Durée

1 jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

280 € par stagiaire

Adresse

CCI Formation Vannes
6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

Les points forts de la formation

- Méthode de travail : hygiène des manipulations et des comportements.

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir suivi une formation sur les bases d'hygiène alimentaire.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↔ **Niveau de sortie** : Sans niveau spécifique

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Connaître les exigences réglementaires du Paquet Hygiène. • Sensibiliser sur l'importance de l'hygiène en restauration • Prévenir les toxi-infections alimentaires • Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication

▶ 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.

Date et mise à jour des informations : 15/12/2023

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

Les sessions



Vannes

- 24 juin 2024
- 25 novembre 2024

Contacts



LE BIHAN Mireille

mireille.lebihan@morbihan.cci.fr

CCI formation 56 Vannes - N° SIRET 185 600053 00234 - N° d'activité 5356P001456
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

 CCI FORMATION
BRETAGNE