CCI FORMATION ILLE-ET-VILAINE

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

Les points forts de la formation

- Centre de formation agréé DRAFF
- 455 personnes formées depuis 2020 en Ille-et-Vilaine sur ce thème

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

255 € par stagiaire

Adresse

Site de Saint-Malo
17 rue Siochan,
CS 80002,

35430 Saint-Jouan des Guérets

https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine

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, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

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

Saint-Jouan des Guérets

- 16 janvier 2024
- 26 mars 2024
- 23 mai 2024
- 25 juin 2024
- 16 septembre 2024
- 8 octobre 2024
- 21 novembre 2024
- 3 décembre 2024

Date et mise à jour des informations : 14/11/2023

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

Contacts

GANDOURINE Marie
Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr
CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Saint-Malo - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
17 rue Siochan,CS 80002, - 35430 Saint-Jouan des Guérets
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine

CCI FORMATION BRETAGNE