

Durée :

2 jours (14 h.)

Les participants et leur pré-requis :

Responsable de restauration -
Responsable Qualité- Chef cuisinier -
intervenant en milieu alimentaire.
Personnels d'entreprises de
restauration commerciale

Notre intervenant :

Consultant Formateur consultant, expert
en Hygiène et Qualité agro-alimentaire -
Evalueur HACCP pour l'AFAQ,
qualifié auditeur IFS (International Food
Standard).

L'organisation :

Lieu : à déterminer

Dates : à déterminer

Horaires : 8h30-12h 13h30-17h

Coût :

Nous consulter

**Renseignements et
inscriptions :**

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

Connaitre les évolutions réglementaires et applications en matière
d'hygiène alimentaire.

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités
en conformité avec la réglementation en vigueur.

Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné.

**NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES
D'EVALUATION:**

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur)

Méthode active basée sur de nombreux ateliers et cas pratiques.

Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation
Réalisation d'un quiz.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin
de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

- Les grands principes de la réglementation en relation avec la
restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration
commerciale
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation et les TIAC
- Les moyens de maitrises
- Les dangers Chimiques, Physique, Biologiques
- La méthode des 5M (liée aux dangers alimentaires),
- Déclaration et agrément
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) fondés sur les
principes du HACCP
- La DDCSPP et les contrôles officiels
- Le plan de maitrise sanitaire (PMS) (températures, hygiène
du personnel, procédures...)
- Les principes de l'HACCP et les mesures de vérifications
- Le Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène du secteur
d'activité spécifié (GBPH)