

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE, LA METHODE HACCP

PUBLIC VISÉ

Tout public

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
Attestation à présenter en cas de contrôle. Organisme agréé par la DRIAAF IDF

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 14 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
14h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Session ouverte toute l'année.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

gmte94@ac-creteil.fr

Tél : 01 45 16 10 03

CONTACT

Severine Beranger

gmte94.triolet@ac-creteil.fr

TARIFS

Nous consulter

OBJECTIFS

- Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Identifier les principes de la réglementation en restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration et déterminer des points critiques.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Professionnels de la restauration :

Restaurateurs

PRE-REQUIS

Positionnement : aucun.

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

MODALITES DE RECRUTEMENT

Veuillez contacter Mme BERANGER au : 01 45 16 10 03

280 € TTC / personne pour un groupe de 10 à 15 personnes maximum (Déjeuner non compris)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

- ▶ Aliments et risques pour le consommateur. Introduction des notions de danger et de risque.
- ▶ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
- ▶ Le plan de maîtrise sanitaire.