

FORMATION HACCP – HYGIÈNE ALIMENTAIRE

 DURÉE 2 jours

 TARIFS Nous contacter

OBJECTIFS

Maîtriser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
Maîtriser les dangers microbiens
Connaître les principes de l'HACCP
Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire

PUBLIC

Tout public



ADMISSION

Toute personne engagée ou non dans la vie active et qui reprend des études (salariés du secteur privé : CDI, CDD, intérimaires, agents de la fonction publique, travailleurs non-salariés, demandeurs d'emploi indemnisés ou non)



SCANNEZ ICI !

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

LES ENJEUX DE L'HYGIÈNE ET LES CONSÉQUENCES POUR LE RESTAURATEUR

LES DANGERS MICROBIENS DANS L'ALIMENTATION

SAVOIR MAÎTRISER LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

Qualité des matières premières

Conditions de préparation

Respect des températures

L'espace des activités dans le temps ou l'espace

Hygiène des manipulations

Les conditions de transportLe nettoyage et la désinfection

LA RÉGLEMENTATION

La réglementation communautaire et nationale applicable

Les dispositions du " Paquet hygiène "

Traçabilité et non conformités

Les recommandations pratiques de la Direction Générale de l'Alimentation pour les restaurateurs

Le plan de maîtrise sanitaire

HACCP

Définition

Principes et méthodes

Modalités pratiques

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET D'APPLICATION HACCP RESTAURATEURS

Présentation

Sa mise en œuvre

METTRE EN PLACE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DANS SON RESTAURANT

Modalités pratiques de mise en place

Présentation et remise de fiches opérationnelles



Notes

VOS CONTACTS

Site de LAXOU

03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de NANCY

03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de BLÉNOD

03 83 87 88 80
blenod@eesc.fr

Site de LUNÉVILLE

03 83 85 54 05
luneville@eesc.fr

Site de MONT-SAINT-MARTIN

03 82 24 03 80
longwy@eesc.fr

Site de JŒUF

03 83 95 36 09
jœuf@eesc.fr

**MON
COMPTE
FORMATION**