

## FORMATION HACCP – HYGIÈNE ALIMENTAIRE



**DURÉE**

2 jours



**TARIF**

Contactez-nous pour découvrir les tarifs de notre catalogue

### OBJECTIF

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

### 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 transport Le 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



#### VOTRE CONTACTS

**fc@eesc.fr**  
**03 83 85 61 26 - 07 64 69 05 94**

CCI Formation EESC  
3 rue du Mouzon  
54520 LAXOU

