Formation à l'hygiène en restauration collective (rappel des règles de base)

OBJECTIFS :

Connaitre les différents dangers au cours du processus de fabrication

Connaitre les dangers liés à une insuffisance d'hygiène

Connaitre les terminologies du système HACCP

METHODES PEDAGOGIQUES :

Livret de formation remis à chaque participant

Projection de document : diaporama, photos…

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Exposé théorique

Exercices

VALIDATION :

Feuille d'émargement

Questionnaire d'évaluation des connaissances

Attestation individuelle de stage

DURÉE :

Une demi-journée soit 3h30 de formation présentiel

PRE-REQUIS :

Maitrise de la langue française (orale et écrite)

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Nous consulter

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation

PROGRAMME :

1. Analyse des risques

Les dangers microbiologiques

Les Toxi infections Alimentaires Collectives

Les autres dangers potentiels

2. L'hygiène des denrées alimentaires

La réception et l'expédition

L'utilisation et le stockage des matières premières

Les différentes manipulations des denrées alimentaires

3. La démarche HACCP

Les 7 principes de la démarche HACCP

Les 13 étapes de la démarche HACCP