HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Appliquer les bonnes pratiques pour assurer la sécurité alimentaire.

Contenus

– Réglementation en vigueur sur les risques alimentaires – Connaître les micro-organismes pour mieux les combattre – L'hygiène du personnel – Le respect de l'hygiène des denrées depuis la réception jusqu'à la consommation – La sécurité alimentaire – Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux – Identifier les responsabilités dans la chaîne alimentaire – La méthode : généralités, 7 principes et 12 étapes – Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) – Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Pré-requis

Avoir un projet professionnel dans le secteur de la restauration Savoir lire et écrire en français

Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 14 h h

Dates

Du 24/05/2024 au 24/05/2024 à Chamalières
Du 06/06/2024 au 06/06/2024 à Chamalières

Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de cas pratiques

Modalités d'évaluation

- Examen final

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

Tarif

350 €
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
GRETA Auvergne
Lycée V G D'Estaing - Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04.73.26.35.06
greta-auvergne@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE