

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LA MÉTHODE HACCP

Formation
éligible au
CPF



Objectifs

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Appliquer les bonnes pratiques liées à la méthode HACCP 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 HACCP : généralités, 7 principes et 12 étapes – Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) – Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Pré-requis

Connaitre les fondamentaux de la cuisine

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Dates

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingeaux

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

Validation

Attestation de compétences

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingeaux)

27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Site de formation

Greta du Velay
27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact

Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta@velay.greta.fr

académie
Clermont-Ferrand



RÉSEAU
greta



AUVERGNE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN