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 et positionnement Délais d'accés à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 14h

Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

Méthodes pédagogiques

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

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Plan de développement des compétences
- Financement Pôle Emploi

Tarif

à partir de 15 € de l'heure stagiaire
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

Taux de satisfaction 100%

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Véronique GROULIER
04 70 46 99 00
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE