

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTEE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE



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

Exercer ou souhaiter exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires Maîtriser les savoirs de base en langue française.

Public concerné

Validation

Attestation de formation spécifique - le Greta Auvergne est habilité par arrêté préfectoral de la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) Auvergne Rhône Alpes.