

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS 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

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 en centre : 14h
- Nombre d'heures au total : 14h

Dates

Du 08/01/2024 au 20/12/2024 à Ambert



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

Prix maximum : 25€/heure.

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction : 95% (2022)