



Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective

Maîtrisez la méthode HACCP

Comment garantir le respect des règles d'hygiène et la sécurité alimentaire au quotidien ?

Comment transformer les contraintes réglementaires en termes d'hygiène en service client ?

Objectifs

- Connaître les enjeux de l'hygiène en restauration collective
- Anticiper les risques
- Découvrir et appliquer la méthode HACCP

Atouts

- Formation animée par un expert métier
- Observation terrain (visite)
- Echanges de pratiques
- Livret d'application

Contenu pédagogique

- Enjeux de la qualité dans la restauration collective
- Réglementation applicable aux denrées alimentaires
- Identification des dangers et risques pour le produit et le consommateur
- Initiation à la microbiologie
- Les moyens de contrôle
- Le paquet hygiène
- Les 5 M : dangers et prévention
- Les Bonnes Pratiques Hygiéniques (B.P.H.)
- QCM d'évaluation des acquis

Organisation

Durée : 1 journée de 8h30 à 16h30

Dates proposées : 28 juin 2021 – 30 juin 2021

Public concerné : toute personne souhaitant comprendre et/ou mettre en place la méthode HACCP en restauration collective et autre

Lieu : MFR de Pont de Veyle ou sur site

Nombre de participants maximum : 8

Coût : 280 € par jour et par participant. Repas offert



MAISON FAMILIALE RURALE
CENTRE DE FORMATION PAR ALTERNANCE
■ 20 avenue des Sports ■ 01290 PONT DE VEYLE

■ Tél. : 03 85 36 27 05 ■ Email : mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr ■ Web : www.mfr-pontdeveyle.fr



ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT PRIVE SOUS CONTRAT AVEC LE MINISTERE DE L'AGRICULTURE – ASSOCIATION LOI 1901

Siret n° 779 364 801 00026 – code APE 8532 Z