



Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective

Maitrisez 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 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 jour
Dates proposées : nous contacter
Public concerné : Toute personne souhaitant comprendre ou/et 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
Cout : 260 € par jour et par participant. Repas offert

MAISON FAMILIALE RURALE D'EDUCATION ET D'ORIENTATION

CENTRE DE FORMATION PAR ALTERNANCE - ANTENNE DU CFA REGIONAL DES M.F.R

■ 20, Avenue des Sports ■ 01290 PONT-DE-VEYLE
■ Tel : 03.85.36.27.05 ■ Fax : 03.85.31.75.92 ■ Email : mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr ■ site : www.mfr01.fr
MFR de Pont-de-Veyle - N° déclaration d'existence : 82010132901

