



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 : 29 avril 2019 – 30 avril 2019 – 2 mai 2019 – 3 mai 2019 – 25 juin 2019

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

Coût : 280 € 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 ■ Email : mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr ■ site www.mfr-pontdeveyle.fr

MFR de Pont-de-Veyle - N° déclaration d'existence : 82010132901

