

MAITRISER LA METHODE HACCP

DESCRIPTION

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

DUREE

1 journée de 8h30 à 16h30

INSCRIPTION

PAR MAIL AUPRÈS DE LA MFR/CFA DE PONT DE VEYLE

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis : toute personne souhaitant comprendre et/ou mettre en place la méthode HACCP

PROCÉDURE D'ADMISSION

- Inscription 2 semaines avant le début de la session souhaitée par mail à mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr avec réponse dans les 48h.

PROCHAINE SESSION

- Mercredi 18 octobre 2023



LES + DE LA FORMATION

- ✓ ANIMATION PAR UN EXPERT METIER
- ✓ OBSERVATION TERRAIN
- ✓ ECHANGES DE PRATIQUES
- ✓ LIVRET D'APPLICATION

COÛT

280 € PAR JOUR ET PAR PARTICIPANT
REPAS OFFERT

NOMBRE DE PARTICIPANTS

DE 2 PERSONNES MINIMUM
À 8 PERSONNES MAXIMUM

MFR Pont-de-Veyle
20 Avenue des Sports
01290 PONT DE VEYLE

Tél : 03 85 36 27 05
email : mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr

www.mfr-pontdeveyle.fr

CONTENU FORMATION

→ MODULES

- ✓ 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.)

→ MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- ✓ Formation encadrée par un professionnel de la restauration
- ✓ Journée organisée en 2 parties : théorie le matin, et cas concret l'après-midi par la visite d'une structure extérieure et échanges avec un professionnel
- ✓ Cours théoriques avec un support remis au stagiaire
- ✓ Quizz en début et fin de formation