Bonnes pratiques d'hygiènes en restauration commerciale et collective

Elycoop
Qualité Sécurité Santé

OBJECTIF GÉNÉRAL

Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiènes en milieu alimentaire pour maitriser les enjeux liées à ces pratiques.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Formation en hygiène alimentaire est à destination des établissements de restauration commerciale et collective. Cette formation répond au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 sur l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale et collective. Elle respecte le cahier des charges de la DRAFF.

PROGRAMME :

Jour 1 3h30 de 9h00 à 12h30

Aliments et risques pour le consommateur :
- Origines des dangers connus et potentiels
- Outils et méthodes de mesure des dangers

Le Plan de Maîtrise Sanitaire – PMS :
- Définition du principe de la HACCP
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et opérationnelles (BPH & BPO)

Jour 2 3h30 de 9h00 à 12h30

La règlementation communautaire :
- La réglementation du paquet hygiène
- Les réglementations complémentaires
- Déclarations & démarches d'agrément
- Les contrôles & organismes officiels

PUBLIC

Toute personne en contact avec des denrées alimentaires

PREREQUIS

Maîtrise des savoir de base

MODALITES

À distance

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation et équipée
Documents supports de formation projetés. Animation avec des outils digitaux type "Klaxoon Board, questions, Quiz et Sondages"
Exposés théoriques et exercices pratiques
Etude de cas concrets
Quiz en salle et temps de corrections
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quiz d'entrée de suivi et de fin de formation

DUREE

7 heures

COUT

Intra : Nous consulter
Inter : A partir de 220,00 € par participant

LIEU

France entière

ACCESSIBILITE

Cette formation est ouvert à tous. Nous nous adaptons.
Personne en situation de handicap : Merci de nous contacter pour que nous puissions prendre en compte vos besoins particuliers.

CONTACT

Damien FONTES - 06 68 13 94 15 - contact@dfconseilrestauration.fr
Expert en gestion de centre de profit secteur restauration commerciale et collective