



Hygiène et sécurité alimentaire en restauration

Décret n°2011-731 du 24/06/2011 et arrêté du 05/10/2011

HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

■ Durée

2 jours (14 heures)

■ Public

Les personnels d'entreprise de :

- la restauration commerciale
- les cafétarias et autres libres-services
- la restauration de type rapide

■ Validation

Attestation de formation spécifique en hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et arrêté du 5 octobre 2011)

Le GRETA Poitou-Charentes est enregistré au répertoire ROFHYA

■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes
Agence de Niort

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectif

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

Contenu

1. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Les autres dangers potentiels

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notion de déclaration, d'agrément ...
- L'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur spécifié

Pour toute information complémentaire :

05 49 77 22 35

commercial.greta.agence-niort@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr