

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale (normes HACCP)

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

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

Public concerné :

Public spécifique

Information sur le public visé :

Les personnels d'entreprise de la restauration commerciale, les cafétérias et autres libres-services, la restauration de type rapide.

Lieu de formation :

Lycée du Dolmen - 71 rue du Dolmen 86000 Poitiers

Résultat attendu :

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)

Session(s) :

Période	Date de début	Date de fin	Nombre d'heures totales de la formation	Nombre d'heures en centre	Nombre d'heures en entreprise	Prix horaire TTC	Prix total TTC
2020	14/05/2020	28/05/2020	14 h	14 h	-	Nous consulter	Devis, nous consulter

Agrément :

Le GRETA Poitou-Charentes est enregistré au répertoire ROFHYA

Contact :

Agence de Poitiers

Adélaïde Martin

05 49 88 22 66

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