



Hygiène Alimentaire en Restauration

Hygiène et qualité dans l'entreprise à destination des professionnels de la restauration



Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Profil stagiaire

Professionnels de la restauration, cuisiniers en hôtellerie restauration, en collectivités...

Durée de la formation

8 et 9 novembre 2018

Formation de **14 heures** (soit 2 journées).

Tarifs et financements

Coût de **350 €**.

Remise du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.



Prise en charge financière de la formation/rémunération

Fond d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif selon votre statut.

Lieux de la formation

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

Inscription
Dossier à télécharger sur le
site www.afrat.com



Contenu de la formation

<p>Aliments et risques pour le consommateur</p>	<p>Les dangers microbiens : microbiologie des aliments / les dangers microbiologiques dans l'alimentation / les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.</p> <p>Les autres dangers potentiels : chimiques / physiques / biologiques.</p>
<p>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale</p>	<p>Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément / l'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) / l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail / les contrôles officiels.</p>
<p>Le plan de maîtrise sanitaire</p>	<p>Les Bonnes Pratiques d'Hygiène / les principes de l'HACCP / les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) / le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH).</p>



Responsable de formation : Vincent GRÉLÉ

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

