

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs

- Connaître la réglementation et obligations liées à son activité
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et règles de bases en restauration commerciale
- Gérer un établissement de restauration commerciale

Programme et compétences

Le "Paquet Hygiène"

Plan de maîtrise sanitaire : démarche HACCP, gestion des invendus, plan de nettoyage/désinfection, autocontrôles...

Circuits d'approvisionnement et de commercialisation

Affichage, étiquetage et traçabilité

Notions de déclaration, agrément, dérogation

Contrôles officiels, sanctions

Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène

Connaître les points clés à maîtriser

PMS et application de la démarche HACCP : mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité et gestion des non-conformes

Exemples d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques sur un produit, de plan de nettoyage et de désinfection, documents types

Contact et inscription : Laurie Tournayre
05 63 92 92 22 – formation@cm-montauban.fr

Prérequis

Aucun

Public

Chef d'entreprise artisanale, conjoint collaborateur, salarié, porteur de projet ou demandeur d'emploi.

Durée estimative : 14 heures – 2 jours

Dates et horaires : Consulter la page de la formation sur notre site internet

Lieu : CMA82, 11 rue du Lycée 82000 Montauban

Tarif : 420 € (prise en charge possible : CPF, FAFCEA, OPCO, FMCE, Pôle Emploi)

Modalités pédagogiques

Formateur expert en hygiène alimentaire et Inspecteur de la DDETSPP.

Apport théorique

Support de formation remis à chaque participant

Evaluation

Validation des acquis par le formateur (QCM)

Enquête de satisfaction

Attestation de suivi de formation

Modalités et délais d'accès

Inscription par tél., mail ou site internet.

Jusqu'à la veille de la formation.

Accessibilité

Conditions d'accès au public en situation de Handicap, contactez le référent Handicap au 05 63 09 09 58