

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

REF: FOR-00555 **DURÉE**: 2 jours - 14h **DATES**: <u>consulter notre calendrier</u> **TARIF**: 420€ TTC

PUBLIC

Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur et porteur de projet

PRÉ-REQUIS

Aucun

LIEUX DE FORMATION

- CMA Formation Toulouse Centre
 55 blvd de l'Embouchure, 31200 Toulouse
- CMA Antenne du Comminges 5 espace Pégot, 31800 Saint-Gaudens

MODALITÉS & DÉLAI D'ACCÈS

Jusqu'à la veille de la formation

ACCÉSSIBILITÉ

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 67

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formateur spécialisé en règlementation hygiène
- Support de formation et guide des bonnes pratiques d'hygiène fournis
- Formation accessible en présentiel

ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation

INFORMATION ET INSCRIPTION

- Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut
- Nos conseillers sont à votre disposition au 06 70 00 48 17 ou par courriel à formation@cm-toulouse.fr

JE M'INSCRIS

OBJECTIFS

- ➤ MAÎTRISER l'essentiel des règles d'hygiène spécifiques à la restauration
- ➤ ADAPTER son comportement et ses méthodes de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments et des consommateurs

PROGRAMME

➤ ALIMENTATION ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- La microbiologie des aliments
- Les dangers biologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers biologiques, physiques et chimiques
- Les toxi-infections alimentaires collectives

LES FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Règlementation communautaire en hygiène alimentaire
- Notions de déclaration et agrément sanitaire
- Les contrôles officiels

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Les bonnes pratiques d'hygiène et pré-requis (BPH)
- Les principes de l'HACCP
- Autocontrôles et enregistrements

CMA FORMATION