

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIF

- 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.

PUBLIC

Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur du secteur artisanal.
Chef d'entreprise, salarié hors secteur porteur de projet.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formateur spécialisé en réglementation hygiène, Support de formation et guide des bonnes pratiques d'hygiène fournis.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

ÉVALUATION

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

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 réglementation communautaire et nationale :

- Réglementation 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.

**DURÉE 2 jours
14 heures**

Inscription et informations :
Contact **05 61 10 47 47**
formation@cm-toulouse.fr

18 bis bd Lascrosses
31000 TOULOUSE
55 bd de l'Embouchure
31000 TOULOUSE

