

HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

OBJECTIF

- Identifier les dangers et les éléments à maîtriser lors des fabrications.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour garantir la sécurité du consommateur.

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

Présentation de l'hygiène générale :

- La toxicité des aliments, les germes, les micro-organismes.

Les actions à mettre en place dans l'entreprise :

- La réglementation à respecter.
- Les normes d'hygiène obligatoires.

La méthode HACCP :

- Sources de danger, maîtrise et suivi.

Les guides de bonnes pratiques :

- Le personnel et sa tenue.
- La réception des matières premières.
- Le stockage des denrées.
- La maîtrise du froid.
- Le nettoyage, la désinfection.

DURÉE 2 demi-journées Inscription et informations :
7 heures Contact **05 61 10 47 47**
formation@cm-toulouse.fr

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