



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 de bonnes pratiques d'hygiène fournis



Pré-requis

Aucun



Evaluation

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

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 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.



2 jours

14 heures



18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

55 bd de l'Embouchure 31000 TOULOUSE

Inscription et informations :

05 61 10 47 47

formation@cm-toulouse.fr