

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

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.

PUBLIC

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Formateur spécialisé en réglementation hygiène.
- > Support de formation et guide des bonnes pratiques d'hygiène fournis.
- > Formation accessible en présentiel ou à distance.

PRÉ-REQUIS

- > Aucun.

ÉVALUATION

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

ACCESSIBILITÉ

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

DÉLAI D'ACCÈS

- > Jusqu'à la veille 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

DATES ET HORAIRES : se reporter au [calendrier des formations](#) sur notre site internet

TARIF : 210€ par jour de formation (prise en charge possible par les opco, Pôle Emploi ou CPF)

INFORMATIONS ET INSCRIPTION :

Contact 05 61 10 47 47
formation@cm-toulouse.fr

Je m'inscris

CMA 31
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

IFCMA
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

