

HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

OBJECTIFS

- 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 artisanal, 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

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 - 7 heures

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

TARIF : 285€ par jour de formation (prise en charge possible par le conseil de la formation, 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

