

MAITRISER L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Satisfaire aux exigences du «Paquet hygiène», une obligation pour les établissements de restauration commerciale

Public

- Etablissement de restauration commerciale

Pré-requis

- Formation effectuée par UMIH FORMATION

Modalités et délais d'accès

- Contactez votre CCI pour obtenir plus de renseignement

Objectifs

- Savoir évaluer l'organisation et l'efficacité de son entreprise en matière d'hygiène alimentaire pour satisfaire aux exigences réglementaires du « Paquet hygiène » et du décret du 24/06/2011
- Définir son plan d'actions

Durée

- 2 jours (14 heures)

Programme & Contenu

« Paquet hygiène » et dispositif réglementaire en vigueur

Démarche HACCP

- Principes
- Méthode

Dangers à prendre en compte

- Nature
- Description
- Conséquences

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Rôle du manipulateur
- Nettoyage (produits, méthode...)
- Désinfection
- Maîtrise du froid
- Gestion des stocks

Autocontrôles - température - réception - nettoyage

- Règles de l'autoévaluation
- Savoir identifier le niveau de maîtrise pour chacun des critères
-

Connaître les bonnes pratiques pour des opérations spécifiques

Calendrier et Tarifs de la formation 2024

- 7 et 8 Octobre
- 25 et 26 Novembre

400 €HT



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

Contact

Alain GRIS
agris@poitiers.cci.fr
05 49 60 98 18

Lieux de la formation Site de Poitiers

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

www.campus120.fr

