



FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE (HACCP)

SUR DEUX JOURS

ECOLE INTERNATIONALE DE CREPIER

OBJECTIFS

Organiser et gérer une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène en conformité avec la réglementation

RYTHME

Durée : 14 heures

soit 2 jours

Horaires : de 9H00 à 17H

Formation en groupe
(non personnalisable)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Public ciblé

Toute personne intervenant dans le domaine de la restauration commerciale

Tarif : 450 euros

CONTACT

Téléphone : 02 23 17 41 07

admission@ateliercrepe.com



PROGRAMME

REF. FORM **14 heures - 2 jours**

- Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Dangers microbiens
- Dangers chimiques, physiques et biologiques
- Allergènes
- Réglementation communautaire et nationale
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
- Mise en place d'outils de traçabilité

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

Techniques pédagogiques et d'encadrement

Etude de cas sur un plateau technique

Espace théorie

Ordinateur, vidéoprojecteur

Livret pédagogique (format papier et numérique) remis à chaque participant

Évaluation des connaissances

QCM en fin de formation

Etude de cas

Attestation de fin de formation validant les compétences et connaissances acquises lors du cursus pédagogique

Évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaires d'appréciation à chaud et à froid