

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

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 TTC

CONTACT

Téléphone : 02 23 17 41 07
formation@ateliercrepe.com

Cette formation est enregistrée
auprès de la DRAAFN° 53 0100 06 2013



PROGRAMME

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



Datadock

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