

LIMOUSIN

Axe 2 : DEVELOPPER LES COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET ACCOMPAGNER LES PARCOURS METIERS

Module n°4 : Cuisine - module HACCP

Contexte

Pré requis : avoir suivi le module 1 "tronc commun"

Objectifs

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.
- Faire le lien avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Obtenir le certificat obligatoire réglementaire

Renseignements complémentaires

Financé sur des crédits mutualisés

Programme

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire

Appliquer ces règles à son environnement professionnel

- Prévenir tout risque de contamination et de développement : les moyens de maîtrise

Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires

- Les sources de contamination
- Les mesures de maîtrise des dangers
- Le contrôle du point critique

Faire le lien avec le plan de maîtrise sanitaire

Public

Tout public des établissements et services hébergeant des personnes âgées

Personnels des cuisines des établissements hébergeant des personnes âgées

Exercice

2018

Nature

AFC

Organisé par

ADVITAM - FORMAVENIR PERFORMANCES - GIP FCIP - INFORELEC

Durée

14 heures

Date et lieu

GROUPE 1

Du 2 mai au 17 mai 2018

Module 1 : Les 02 - 03 et 17 Mai 2018

Limoges - dans les locaux de l'ANFH limousin

GROUPE 2

Du 29 mai au 26 juin 2018

29-30 mai et 26 juin 2018 Module 1 : Soyons tous acteurs de la qualité de la prestation hôtelière

Limoges