

Module n°1 : HACCP : Acquisition de base

Contexte

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

Objectifs

- Connaître les bases en hygiène
- Identifier les points essentiels de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire et applicable en restauration collective
- Connaître les principes de la méthode et acquérir les outils nécessaires pour s'assurer de sa mise en œuvre et de son suivi

Renseignements complémentaires

NOUVEAUTE 2 modules

Programme

- Notion de danger : Définition des microbes, conséquences technologiques, conséquences sanitaires
- Présentation des principaux textes composant le paquet hygiène ainsi que les arrêtés complémentaires
- Identification des points fondamentaux et des textes ayant une incidence directe sur les pratiques en restauration collective
- Connaissance des responsabilités de chacun dans filière alimentaire
- Présentation succincte des principes de la démarche HACCP

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Personnel de cuisine

Exercice

2019

Code de formation

T111

Nature

AFC

Organisé par

ZANETTI CONSULTANT

Durée

7 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences