

Le guide pratique des règles d'hygiène en restauration

Objectifs	<ul style="list-style-type: none">▪ Répondre aux obligations réglementaires européennes en réalisant un plan de maîtrise sanitaire selon la démarche HACCP.▪ Adapter et développer les compétences des salariés aux produits, aux matériels et aux procédés en cuisine pour optimiser l'hygiène et la qualité alimentaire en restauration.▪ Mettre en œuvre un maximum de règles d'hygiène en cuisine tout en analysant le contexte de travail.▪ Adapter la théorie à la pratique pour que le niveau de sécurité alimentaire réponde à la demande actuelle des consommateurs.		
Programme	<ol style="list-style-type: none">1- Le dispositif réglementaire européen « Paquet Hygiène »2- Les microbes et leurs dangers en hygiène alimentaire3- Les bonnes pratiques d'hygiène ou pré requis de l'HACCP4- Analyse des dangers pour chaque type de fabrication selon la démarche HACCP5- La traçabilité des produits et la gestion des non-conformités6- Le suivi qualité7- Synthèse et bilan de la formation		
Méthode et organisation	<ul style="list-style-type: none">▪ Apport théorique en hygiène alimentaire sur vidéo projecteur en séances courtes.▪ Analyse et médiation de la pratique <p>Présentation d'une méthode adaptée aux ateliers agro-alimentaire des PME ou des TPE permettant l'inventaire des principaux risques et proposant des axes d'action à partir de fiches de bonnes pratiques. Films et diaporama.</p>		
Lieu	CRET	Effectif min.	5 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Intervenant spécialisé