

L'hygiène alimentaire en restauration commerciale



La formation se veut interactive afin de faire prendre conscience aux participants de l'importance des gestes quotidiens.

Objectifs :

- Connaître les dangers et sources de contamination des aliments
- Apporter les éléments indispensables à la manipulation des denrées alimentaires
- Mettre en pratique les BPH à son poste de travail
- S'approprier le guide professionnel des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Contenu :

- Le cadre réglementaire (paquet hygiène)
- La TIAC et sa déclaration aux autorités sanitaires
- Le danger microbien et les sources de contamination des aliments
- Les bonnes pratiques à respecter selon la règle des 5 M
- Gestion des non-conformités
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire :
Notion et contrôle par les autorités

Public visé : Gérants, cuisiniers et agents d'hôtellerie

Durée : Une demi-journée

À l'issue de la formation, les participants sont capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés sur leurs postes de travail et d'en assurer les moyens de maîtrise.

Pour plus d'information contactez le LDA 53
votre partenaire de proximité