

HACCP Hygiène Alimentaire en Restauration

Agence(s): Saint Quentin, Vaucluse, Drôme, Montpellier, Aubenas.

Secteur(s): Hôtellerie et Restauration.

Type(s): Formation métier.

Compétences visées:

- Identifier les éléments de la réglementation
- Définir les conséquences du non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Être capable d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène requises dans le secteur de la restauration commerciale
- Connaître les éléments du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Programme de la formation:

- Réglementation et principales définitions en matière d'hygiène
- Notions de microbiologie
- Mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP
- Traçabilité et gestion des non-conformités en restauration
- Contrôles analytiques (les lois en vigueur)
- Méthode HACCP

Durée / rythme:

14 heures

- Formation à temps plein

Public:

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

Validation:



Infrep

Formation et ingénierie des compétences

<https://www.infrep.org>

- Attestation de fin de formation
- Attestation DRAAF , Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt