

Hôtellerie-Restauration

Hygiène en Restauration Collective : HACCP

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=11283>

Objectif

- o Informer sur le contexte réglementaire en matière d'hygiène en restauration collective.
- o Sensibiliser aux risques alimentaires en restauration collective.
- o Sensibiliser aux méthodes et procédés de travail en fonction de la démarche HACCP en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective.
- o Comprendre et mettre en œuvre un protocole HACCP.

Contenu

Identifier les dangers et les risques pour le consommateur

- Dangers microbiens
- Autres dangers

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

(ciblée restauration commerciale ou collective selon les établissements) :

- Obligation d'agrément
- Hygiène des denrées alimentaires : principes de base, traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène et procédures selon le HACCP (Hazard Analysis Critical control Point)
- Règles sanitaires applicables selon le type d'établissement
- Les contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Reconnaissance des acquis

Attestation de fin de formation

Dates

Entrées et sorties permanentes

Public

tout public
autre public
public sans emploi
public en emploi

Durée

2 jours

Modalités

Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr