

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Objectif	Maîtriser l'essentiel des règles d'hygiène spécifiques à la restauration Adapter son comportement et ses méthodes de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments et des consommateurs.
Prérequis	Aucun
Public	Chef d'entreprise artisanale, conjoint et salarié, porteur de projet, demandeur d'emploi
Programme	<p>Alimentation et risques pour le consommateur</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La microbiologie des aliments ▪ Les dangers biologiques dans l'alimentation ▪ Les moyens de maîtrise des dangers biologiques, physiques et chimiques ▪ Les toxi-infections alimentaires collectives ▪ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale <p>Réglementation communautaire en hygiène alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Notions de déclaration et agrément sanitaire ▪ Les contrôles officiels <p>Plan de maîtrise sanitaire (PMS)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les bonnes pratiques d'hygiène et pré-requis (BPH) ▪ Les principes de l'HACCP ▪ Autocontrôles et enregistrements
Méthodes mobilisées	Formation collective en présentiel Alternance apport théorique et mise en situation par des travaux pratiques Méthodes interrogative et démonstrative
Evaluation (modalités)	Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation.
Accessibilité aux personnes handicapées	Formations accessibles aux personnes handicapées Contact référent handicap: r.steyskal@cma-gers.fr
Durée, modalités d'accès	Inscription par téléphone ou par mail. Jusqu'à la veille de la formation
Durée	14 heures
Tarifs	420€ (prise en charge possible totale ou partielle par le FAFCEA, OPCO, France Travail...)
Dates et horaires	Consulter notre site Web pour le calendrier / 9h-17h
Lieu	CMA32 – 1 avenue de la République 32550 PAVIE
Modalités d'accueil	Parking gratuit, restauration sur place Livret d'accueil consultable sur notre site Web - https://urlz.fr/pCLH
Contact et inscription	Danièle CAYET, conseillère formation 05 62 61 22 53 – d.cayet@cma-gers.fr