



FJ Conseils, Audits et Formations

BONNES PRATIQUES EN HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE



Objectifs de la formation :

- Connaître la législation en vigueur, méthode HACCP, maîtriser et mettre en application les différents procédés : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Amener vers plus d'autonomie.
- Mettre en place la formation en interne destinée à des personnels d'entreprises de restauration.
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

DEVELOPPER VOS TALENTS

Formation réalisée suivant le cahier des charges du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire : **Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale**

Public :

Personnel intervenant en restauration commerciale ou collective

Durée de la formation : 2 jours - 14 heures

Contenus de la formation :

- Identifier les grands principes de la réglementation en restauration
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Formation en présentiel, intra ou inter entreprise, en groupe ou en individuel