

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LA MÉTHODE HACCP



Objectif

Appliquer les bonnes pratiques liées à la méthode HACCP pour assurer la sécurité alimentaire

Contenu

Réglementation en vigueur sur les risques alimentaires

Connaître les micro-organismes pour mieux les combattre

L'hygiène du personnel

Le respect de l'hygiène des denrées depuis la réception jusqu'à la consommation

La sécurité alimentaire

Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

Identifier les responsabilités dans la chaîne alimentaire

La méthode HACCP : généralités, 7 principes et 12 étapes

Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Modalités

Pré-requis : Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier

Financement

Tarifs : nous consulter

Calendrier et durée

Durée : 2 jours - 14 heures

Plusieurs sessions dans l'année

Nous consulter pour les dates

Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue

☎ 04 70 97 78 58

christophe.bernigaud@ac-clermont.fr



Greta du bassin Dore Allier

bd du 8 mai 1945

03300 CUSSET

☎ 04 70 31 44 55

www.greta-doreallier.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



BASSIN DORE ALLIER
FORMEZ-VOUS À DEMAIN