



Avantages Formation

SECURITE-QUALITE-HYGIENE

Entre 14 et 16 heures

Objectifs de la formation

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène. Savoir mettre en œuvre la méthode HACCP

Public concerné et pré-requis

Toute personne impliquée dans la mise en œuvre de la méthode **HACCP**.

Conditions de formation

Cours particuliers en entreprise.

Contenu de la formation

1 – IDENTIFICATION DES DANGERS ET DES MESURES PREVENTIVES NECESSAIRES

2 – HYGIENE DU PERSONNEL

L'état de santé du personnel.
L'hygiène des mains.
La tenue vestimentaire.

3 – LES MATIERES PREMIERES ET LES FOURNISSEURS

Sélection des fournisseurs.
Evaluation sanitaire des denrées alimentaires.

4 – LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Conservation par le froid.
Protection des aliments conservés.

5 – LES TECHNIQUES CULINAIRES

(Risques de contamination, les conditions favorisant l'activité microbienne...)

6 – LA DISTRIBUTION DES REPAS ET DES BOISSONS

La mise en place.
Le « débarrassage ».



Avantages Formation

7 – NETTOYAGE ET DESINFECTION

Les principes.
Les produits de nettoyage et de désinfection.
Les principales opérations.
La lutte contre les insectes et les rongeurs.

8 – LES MATERIELS ET LES LOCAUX

Les matériels.
Les locaux.

9 – MISE EN PLACE D'UN SYSTEME DE SURVEILLANCE

10 – ETABLIR UN SYSTEME DOCUMENTAIRE APPROPRIE