



RECYCLAGE DE LA FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE

CALENDRIER 2021

Alençon

8 mars

www.permisdexploitationplus.fr

**PERMIS
D'EXPLOITATION
PLUS**
NORMANDIE

MIS À JOUR LE 01/04/2021

OBJECTIFS

- Mettre à jour votre niveau de connaissances en hygiène alimentaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration.
- Savoir appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène ;
- Savoir appliquer les enregistrements du type H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) développés dans le Guide de Bonne Pratique du Restaurateur.
- Apprendre à réaliser des audits internes et gérer son amélioration continue.
- Appliquer les procédures de traçabilité.

NOTRE PROPOSITION

- **La réglementation en hygiène et sécurité alimentaire** : le paquet hygiène (rappel), l'évolution de la réglementation, les nouveaux éléments.
- **Les aliments et les risques pour le consommateur** :
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives.
Les bonnes pratiques hygiéniques : la qualité des matières premières, les conditions de préparation, la chaîne du froid et du chaud, la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps, l'hygiène des manipulations, les conditions de transport, le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel.
- **HACCP & PMS** : la traçabilité, les enregistrements de type HACCP (Hazard Analytic Control Point)
- **Comment réaliser des audits internes et gérer son amélioration continue ?**
- **La réglementation sur les allergènes.**

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Exposé à partir de supports audiovisuels
- Apports de concepts et méthodes
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques
- Quizz et évaluation des acquis en fin de stage



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Activité de restauration com-merciale pour la restauration traditionnelle, la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres services.

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation



DURÉE

3H30



TARIF

100€ nets de taxes / pers.



INTERVENANTS

- Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS, secteur des CHR.D.

HA_RECYCLAGE_PN_2021



CONTACT

02 33 82 82 82
formation.CHR@normandie.cci.fr
www.permisdexploitationplus.fr

