

FINALITÉ

Les stagiaires acquerront les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à votre activité.
- Connaître les conditions dans lesquelles vous pouvez répondre à vos obligations.

PUBLIC

Restaurateurs ou futurs restaurateurs en :

- restauration traditionnelle
- cafétérias et autres libres services
- restauration rapide et vente à emporter

PRÉREQUIS

Aucun

Informations pratiques

SESSIONS

- 15 septembre à Serris
- 13 octobre à Serris
- 17 novembre à Avon-Fontainebleau
- 08 décembre à Serris

DURÉE

2 jours soit 14 heures

TARIF NET

350 €

Programme

Contenu de la formation

- Le contexte réglementaire
- L'hygiène et les microbes
- L'HACCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène :
 - hygiène du personnel
 - environnement de travail : nettoyage et désinfection, maîtrise du froid, lutte contre les nuisibles...
 - matières premières : rangement des denrées alimentaires, gestion des stocks et des matières premières...
 - fabrication : organisation du travail...