

2018



FORMATION CONSEIL

## 607. L'hygiène en restauration collective et l'initiation à la démarche HACCP



### Objectifs

- Comprendre les enjeux et connaître les bases de la démarche HACCP
- Maîtriser le vocabulaire
- Connaître les principes de la méthode et les étapes de sa mise en œuvre
- S'approprier les principes de la démarche
- Connaître les obligations réglementaires
- Renforcer les outils d'évaluation de la mise en œuvre de la méthode
- Proposer et mettre en œuvre des actions préventives et correctives

### Intervenant

Qualificatrice

### Public concerné

Personnel de restauration de collectivité

### Durée

3 jours

### Dates

du 20 au 22 Juin

### Lieu de formation :

89 quai Paul Bert 37100 TOURS

### Coût net de taxes

753 € / personne

*Organisme non assujetti à la TVA*

### Programme

- Les pourquoi de l'hygiène
- La réglementation
- Eléments de microbiologie
- La prévention
- L'environnement
- Les denrées : les techniques de conservation des aliments, les différents modes de distribution
- Le nettoyage et la désinfection des locaux
- Présentation de la démarche HACCP et de ses différentes étapes

*Mise en place possible en INTRA, merci de nous contacter*

[Nous contacter](#)

[Demander un devis](#)

[S'inscrire](#)

**Spécialiste des secteurs sanitaire et social, et médico-social depuis 1986**

EURINFAC - 89 quai Paul Bert - 37100 Tours

[www.eurinfac.com](http://www.eurinfac.com)

Votre contact : **Christiane KIENER** [professionnalisation@eurinfac.fr](mailto:professionnalisation@eurinfac.fr) ou 02 47 05 71 24

Siret 334 959 012 00041 – APE 8559 A

08/01/2018