

2019



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 24 au 26 Juin

Lieu de formation :

89 quai Paul Bert 37100 TOURS

Coût net de taxes

774 € / 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 en ligne](#)

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

EURINFAC - 89 quai Paul Bert - 37100 Tours

www.eurinfac.com

Votre contact : **Christiane KIENER** professionnalisation@eurinfac.fr ou 02 47 05 71 24

Siret 334 959 012 00041 – APE 8559 A

09/10/2018