

Formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Depuis le 1er octobre 2012, chaque établissement de restauration commerciale doit compter au moins une personne formée aux règles d'hygiène alimentaire. Au-delà de cette obligation légale, maîtriser les principes HACCP est essentiel pour garantir la



Nice, 6000

Formation Accessible PMR

Faisable en entreprise

Satisfaction
99%

Réussite
96%

Durée
14 Heures

Prix
350,00 € TTC

Contenu de la formation

Contenu de la formation

Objectifs:

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Identifier les risques sanitaires liés à l'activité de restauration commerciale
- Appliquer la méthode HACCP dans votre établissement
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- Élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à votre activité
- Préparer efficacement les contrôles des services d'hygiène
- Sensibiliser et former votre équipe aux règles d'hygiène

Compétences acquises et applications professionnelles

Ce que vous saurez concrètement faire après cette formation

- Analyser les risques spécifiques à votre établissement
- Mettre en place des procédures d'autocontrôle efficaces
- Organiser votre cuisine selon les principes de la marche en avant
- Gérer la traçabilité et les non-conformités
- Élaborer des documents de contrôle adaptés à votre activité
- Conduire un plan de nettoyage et désinfection rigoureux