

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DEMARCHE HACCP EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les bonnes Pratiques d'Hygiène, les principes et la démarche HACCP de son plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Personnes concernées

- Tout personnel de restauration en charge des préparations culinaires

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,

Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

Pré requis : Aucun

Modalités d'évaluation

- Une évaluation à chaud de fin de formation, QCM

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 12

Animation

- Un consultant expert dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Contenus

- Approche simplifiée des dispositions réglementaires
- Hygiène et microbiologie
- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- L'HACCP approche simplifiée de la méthode
- Présentation du PMS de l'établissement
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BVPH) concernant
- Gestion de la traçabilité et Autocontrôles
- Gestion de la crise sanitaire

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « MAITRISER LES PROCESS DES CUISSONS BASSE TEMPERATURE ET SOUS VIDE »

Coût 580,00 € HT (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à : **LYON** les et **2019**

MARSEILLE les et **2019**

BORDEAUX les et **2019**

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.