

# 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 des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

## 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](mailto: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 : « **BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DEMARCHE HACCP EN RESTAURATION** »

**Coût 660,00 € HT (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription**

Je m'inscris à :

**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.**