



Hazard Analysis and Critical Control Points

LES BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE ET DE LA DÉMARCHE HACCP

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 : 14 heures de formation réparties sur 2 journées

Pré requis : Aucun

Modalités d'évaluation des acquis

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

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

Animation

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, microbiologiste, expert en 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
- 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 :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Les bonnes pratiques de l'hygiène et démarche HACCP** »

Coût 840,00 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation -10 % à la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

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