



Durée

2 jour(s) / 14h

FORMATION

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



Pré-requis

Aucun



Objectifs

Appliquer la réglementation sanitaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration.



Contenu / Programme

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Être capable de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Être capable de prendre en compte et de gérer les dangers pour le consommateur.



Méthodes pédagogiques

Exposé, apports de connaissances, études de cas concrets, échanges.



Modalités d'évaluations

Questionnaire en fin de formation



Tarifs & Financement

Selon CGV

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

