

## L'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE, HACCP

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Connaître la réglementation en vigueur sur l'hygiène indispensables en restauration collective
- Connaître les normes à appliquer
- Mettre en place les bonnes pratiques

### PUBLIC CONCERNÉ :

Directeur de structure PE,  
Directeur de structure EJ,  
Agent de service et/ou  
d'entretien  
Personnel en charge de la  
restauration

### PROGRAMME :

- 1 journée de formation collective : les normes, la réglementation, les bonnes pratiques.
- + 1/2 journée, sur RDV, sur chaque site : faire le point des pratiques dans la structure.

### Niveau de connaissance prérequis :

Aucun

### Nature de la formation :

Action de formation visant à acquérir, entretenir ou perfectionner des connaissances.

### Méthodes pédagogiques :

- Partage d'expériences
- Etude de cas pratique
- Mise en situations

### Méthodes techniques :

- Support de formation
- Apports théoriques
- Apports pratiques
- Méthode participative

### Modalité d'évaluation :

Mise en situation pratique

### Intervenant :

Anthony LULLIER,  
MFR La Roche du Trésor

### Effectif :

6 à 12 maximum

### Lieu :

Maison de la Famille, Besançon

### Date (s) :

**07/10/2022 + ½ journée sur site**

### Durée :

10.50 heures, 1.5 jour

### Coût total :

Salarié Familles Rurales : 528€  
Personne extérieure : 598€