

L'hygiène en restauration collective

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

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

PUBLIC CONCERNÉ :

Directeur-trice de structure PE ;
Directeur-trice de structure EJ ;
Agent de service et/ou d'entretien ;
Personnel en charge de la restauration.

PROGRAMME :

- **1 journée de formation collective :**
 - La qualité des aliments ;
 - Les exigences réglementaires en vigueur ;
 - Qu'est-ce que l'HACCP ?
 - Les dangers pour la sécurité des aliments ;
 - Les sources de dangers: La méthode des 5 M ;
 - Vérification de l'efficacité et de la bonne application du plan de maîtrise sanitaire (HACCP).
- **+ 1/2 journée, sur RDV, sur chaque site : faire le point des pratiques dans la structure.**

Nature de la formation :

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

Niveau de connaissance prérequis :

Aucun.

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 : Formateur restauration collective – MFR La Roche du Trésor ;

Effectif : 6 à 12 maximum ;

Lieu : Maison de la Famille, Besançon ;

Date (s) : 18 octobre et ½ j sur RDV ;

Durée : 10.5 heures – 1.5 jour ;

Coût total :

Salarié Familles Rurales : 772 euros

Personne extérieure : /

Accessibilité Handicap :

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez participer à l'une de nos formations.

Faites-le nous savoir : nous mettrons tout en œuvre pour trouver une solution adaptée. Contactez le référent handicap.

Référent Handicap de l'organisme de formation :

Mme Stéphanie COURTEBRAS : 03.81.88.76.84