

Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

- **Public** : Tout public
- **Prérequis** : Aucuns
- **Durée** : 2 jour (14h)
- **Tarif** : *Nous consulter*
- **Délai d'accès à la formation** : *Nous consulter*
- **Accessibilité aux personnes en situation de handicap** : *Nous consulter*

Méthodes :

Il s'agit d'une formation privilégiant la communication orale. Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des supports visuels, mises en situation, simulations, et jeux interactifs qui permettent une application rapide. Un questionnaire de validation des acquis est réalisé en fin de formation

Taux
d'obtention
= 100%*

Contenu :

Première partie (1j) : réglementation

- La réglementation en vigueur
- Les obligations en restauration
- Traçabilité (obligations et intérêts),
- Principaux enregistrements dans l'entreprise

Deuxième partie (1j) : Sécurité des aliments

- Les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les dangers présents en cuisine
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Rapprochement avec la méthode HACCP.
- Jeu sur la qualité et la sécurité alimentaire KALISSA®

SAS ROCALIS 27, rue Prévot d'Augier, 34200 Sète

Tel : 04 67 43 85 74 ; Mail : info@rocalis.com ; www.rocalis.com

RCS Montpellier 441 504 701 ; Centre de formation enregistré sous le numéro 91-34 -05163 -34