



Hygiène Alimentaire Formation obligatoire pour la Restauration Commerciale (Arrêté du 5 octobre 2011)

Greta Centre Alsace

LP Blaise Pascal
74, rue du Logelbach
68025 COLMAR Cedex
Téléphone: Siège GCA 03 89 22 92 22
92 22
Fax: 03 89 22 92 23
greta@greta-colmar.fr



OBJECTIFS

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités des personnels de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et garantissant la satisfaction du client.

CONTENUS DISPENSÉS

- 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

MODALITÉS

En intra-entreprise

Méthodes pédagogiques :

Groupe

Stage rémunéré :

Impossible

Validation :

Attestation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire.

Niveau d'entrée :

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie :

Sans niveau spécifique

Durée en centre :

14H

Public visé :

Tout public

Rythme :

Temps plein

Formation sur deux jours

Intervenant(s) :

Professeur

DATE(S) ET LIEU(X)

Lieu :

Greta Centre Alsace

Adresse :

68000 Colmar

© 2018 Le reseau des GRETA d'Alsace

Publié sur Réseau des GRETA d'Alsace (<https://www.greta-alsace.fr>)