

## 20-12 HYGIENE ALIMENTAIRE HACCP

### Contenu pédagogique

Voir programme détaillé de chaque organisme en PJ.

#### ▼ OBJECTIF

☐ Familiariser le personnel de restauration au respect de l'hygiène alimentaire, chaîne du froid, liaison chaude, conservation des aliments, ma méthode HACCP, notions d'entretien des locaux de stockage des denrées ☐ Acquérir les notions alimentaires ...

#### ▼ PUBLIC CONCERNÉ

☐ Tous les professionnels en charge de la nutrition et de l'équilibre alimentaire en contact avec le client et/ou les produits

#### ▼ PRÉREQUIS

aucun

#### ▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

☐ Supports de formation et exercices pratiques sont remis aux stagiaires tout au long de la formation

#### ▼ DURÉE