

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - HACCP

Contenu pédagogique

Référentiel de capacités

1. Discerner les grands principes de la
2. Etudier les risques liés à une déficience
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

▼ OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :- analyser l'environnement...

▼ PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).

▼ PRÉREQUIS

Aucun

▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Salle adaptée., paperboard, moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas, vidéo, PowerPoint. Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie. Support...

▼ DURÉE