

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

HACCP

Hygiène alimentaire dans la restauration commerciale



Cette formation permet d'organiser et de gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.



TYPE DE PUBLIC

Responsable d'un établissement de restauration traditionnelle, de restauration rapide, d'une cafétéria ou d'un libre-service, personnels d'entreprises de restauration commerciale.



DURÉE

1 jour.



ÉVALUATION

Exercices de mémorisation tout au long du module et test final de 20 questions.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Le paquet hygiène
- Les aliments
- Le personnel
- L'organisation
- Les équipements et les locaux
- Quiz de 20 questions