



Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Mercurie 3-012

Type d'action de formation : acquisition, entretien ou perfectionnement des savoirs et savoir-faire attendus – Code du travail : Livre IX Titres 1 à 6

DUREE : 1 jour soit 8 heures

POUR : le responsable ou 1 salarié

PRE-REQUIS : aucun

LIEU : en Entreprise

COUT : 800 € H.T. soit 956.80 € TTC

Dates et horaires : à définir

Validation : attestation de formation

Les + de cette formation :

- Un programme adapté à vos contraintes, d'organisation interne
- Une progression sur mesure : les participants progressent grâce à des exercices, des études de cas menés en fonction des objectifs de la formation
- Une pédagogie active : un lien permanent avec votre contexte professionnel mise en situation sur des études de cas concrets
- Remise d'un support de cours

Vos contacts :

Christine Lepetit-Kyriakos

05 63 22 26 08

c.lepetit-kyriakos@montauban.cci.fr

Marlène AUGER

m.auger@montauban.cci.fr

Objectifs :

- Appréhender les enjeux positifs de l'évolution réglementaire.
- Connaître la méthode H.A.C.C.P. et les outils permettant sa mise en œuvre dans le cadre du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène en Restauration
- Revoir l'ensemble des principes et pratiques tendant à préserver le personnel et les consommateurs et à améliorer la santé de tous

Programme :

En application au Règlement (CE) n° 852/2004, garantir la mise en place et l'application des mesures d'hygiène nécessaires pour assurer une bonne sécurité des aliments. Connaître la démarche H.A.C.C.P.

Principe :

- Phase observation pendant le service avec le responsable
- Débriefing
- Mise en place des pistes d'amélioration afin de répondre aux exigences

Tout ceci en appliquant le contenu de programme ci-joint :

- Rappeler les règles fondamentales d'hygiène en restauration : hygiène du personnel, marche en avant, hygiène des équipements et du matériel, hygiène des matières premières.
- Méthode HACCP - analyse des dangers : nature des agents dangereux, fréquence des dangers, risques.
- Méthode de lutte contre les dangers : méthode globale, méthode ponctuelle, maîtrise des procédés

S'approprier le Guide des Bonnes Pratique en Hygiène

- Qu'est ce qu'un G.B.P.H : définition et contenu
- Initiation à l'utilisation du G.B.P.H : maniement et mode d'utilisation
- Les étapes d'application en entreprise : la démarches "des points clés"



CCI Formation

Chambre de Commerce et d'Industrie de Montauban et de Tarn-et-Garonne
Chambre de Commerce et d'Industrie d'Auch et du Gers

Centre du Tarn-et-Garonne
61, avenue Gambetta - BP 527 - 82065 Montauban Cedex

Tél : 05 63 21 71 00 - Fax : 05 63 21 71 09

E-mail : cfc82@montauban.cci.fr

