



Expertise Management Audit Système
www.emas.com

Programme de formation

Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

1. Public et pré-requis

Public : Directeurs, gérant, personnel de cuisine.

Pré-requis : connaissances générales de l'entreprise, management.

2. Objectifs :

Comprendre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et être conforme à la réglementation concernant l'hygiène dans les secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias, autres libres-services et restauration de type rapide.

3. Nombre de jours

2 jours

4. Programme générale

Jour 1 : 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 œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Jour 2 : Aliments et risques pour le consommateur

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Le plan de maîtrise sanitaire

« Ensembles, soyons conformes ! »

5. Contact

Pour tous renseignements complémentaires sur cette formation, n'hésitez pas à nous contacter.



Responsable Formation : Marie Lepreux

Mail : marie.lepreux@emas-gse.fr

Tel : 06 07 02 49 90