

LES NORMES HACCP

« Être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des dangers alimentaires »

Formation dans le 46

Objectifs :

- Comprendre la réglementation
- Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments
- Mettre en application ces règles sur le poste de travail
- Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel

Contenus :

- Connaître la réglementation pour comprendre l'intérêt des BPH
- Savoir mettre en place un service de qualité

Modalités de formation : 100% présentiel

Modalités pédagogiques :
Pédagogie active et participative
Exemples concrets, et exercices
Quizz et mises en situation

Modalités d'évaluation :
Auto positionnement avant la formation (envoyé avec la convocation). Évaluation en cours de formation par la mise en situation, quizz. Évaluation de fin de stage par un questionnaire et une auto évaluation des acquis . Évaluation des acquis à 90j après la formation questionnaire envoyé à la structure et au stagiaire



Dates : 14 et 15 juin 2023

Horaires : de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

Durée de la formation :
2 jours soit 14 heures



Lieu : LABASTIDE-MURAT



Public et pré-requis :

Cuisinier(ère) et toute personne en poste sur un temps repas à l'office/cuisine



Intervenant :

Sandrine COUZY,
Diététicienne Nutritionniste



Coût pédagogique :

Professionnel 440€

Bénévole 40€