



RES01

Initiation à l'hygiène en cuisine et en restauration

Tarifs 2010 (*)

Inter-entreprise : **660.00 €**

Intra-entreprise : **Sur devis**

(* Hors taxes, hors frais d'hébergement et de restauration)

Durée

2 jours, 14 heures

Public concerné :

Personnel de cuisine et de salle.

Employé et chef de service

Pré-requis :

Aucun

Lieu et dates de formation :

Contactez-nous !

Objectifs

- Connaître les risques liés au manque d'hygiène.
- Connaître les principales règles à appliquer.
- Faire progresser le niveau d'hygiène dans son unité.
- Comprendre un rapport d'audit laboratoire.
- Agir sur les points faibles d'hygiène dans son service
- Appliquer la démarche HACCP.

Programme

- L'importance de l'hygiène et de la qualité.
- L'origine des risques : notions de microbiologie.
- La prévention des risques pour garantir la santé de ses clients.
- Les règles principales d'hygiène, de l'arrivée des marchandises à l'assiette du client.
- La réglementation française et européenne.
- La démarche HACCP et son application.