



Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Participants

- Toute personne travaillant en restauration

Objectifs

- Rappel des notions de base de l'hygiène
- Réactualiser les connaissances en matière de réglementation
- Faciliter la compréhension et l'utilisation du guide des bonnes pratiques
- Donner aux stagiaires des documents simples et immédiatement opérationnels dans leurs tâches quotidiennes

Itinéraire Pédagogique

- **Les enjeux de l'hygiène et les conséquences pour le restaurateur**
- **Rappel de notions élémentaires de microbiologie**
- **Réglementation**
 - La réglementation applicable
 - Les dispositions du "paquet hygiène"
 - Les recommandations pratiques de la Direction Générale de l'Alimentation pour le restaurateurs
- **HACCP**
 - Définition
 - Principes et méthode
 - Modalités pratiques
- **Le guide des bonnes pratiques hygiéniques restaurateurs** (*ce guide doit prochainement être remplacé par le guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application HACCP pour intégrer les nouvelles disposition du Paquet hygiène*)
 - Présentation du guide
 - Son utilisation
- **Mettre en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans son restaurant**
 - Modalités pratiques de mise en place
 - Présentation et remises de fiches opérationnelles

Formation interactive avec utilisation de moyens audio visuels

Durée du stage

- 1 jour - 7 heures - ANNECY

Tarif et inscription

- Le Fafih prend en charge le coût de la formation pour les salariés d'entreprises de moins de 10 salariés, sous réserve que l'entreprise soit à jour de ses contributions

Pour toute information, vous pouvez nous contacter au 04.50.33.72.74 ou krossetto@haute-savoie.cci.fr