

Formations HYGIENE

De la réglementation à la mise en place sur le terrain

Des experts de la restauration
à votre service

Notre catalogue

● HACCP

Rappels de microbiologie et lutte contre les TIAC, bonnes pratiques d'hygiène, analyse des dangers, applications pratiques

● Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Définition et constitution, documents d'enregistrement, protocoles, traçabilité, analyse des dangers, mise en place de votre PMS

● Conception d'un dossier d'agrément

Définition et constitution du dossier d'agrément, description des activités, PMS, analyse du fonctionnement et adéquation avec la réglementation, accompagnement à la rédaction de votre dossier d'agrément

● Audit/Analyse du service restauration

Observation des méthodes de travail, respect de la réglementation de la réception des marchandises à l'assiette du consommateur, vérification du système documentaire, bilan et actions à mettre en place

● Hygiène en cuisine satellite

Règles d'hygiène en cuisine selon la méthode HACCP, températures cibles de la réception des repas au service, protocoles, documents d'enregistrement, traçabilité, gestion des restes, nettoyage

● Hygiène en crèche

Importance de l'hygiène en crèche, sécurité sanitaire des repas servis aux enfants selon la méthode HACCP, techniques de nettoyage des locaux, protocoles, documents d'enregistrement, traçabilité

● Bonnes pratiques d'hygiène en atelier cuisine

Hygiène du personnel et des participants, rappel des règles d'hygiène de base autour des repas, choix et traitement des matières premières, nettoyage, désinfection

● Hygiène dans les services

Règles d'hygiène de base, services des repas dans le respect des normes HACCP, utilisation conforme des matériels et produits, nettoyage des locaux, protocoles, traçabilité, enregistrement

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été
délivrée au titre de la catégorie
ACTION DE FORMATION