

2 jours (14 heures)

Prix: 600€ (TVA non applicable)
/ 2 jours

Tarif réduit (étudiants, chômeurs):
360€

Lundi 20 février 2017

Lundi 27 février 2017

9h-12h30 ; 13h30-17h

Formation obligatoire pour les restaurants

Fortement conseillée pour les autres activités alimentaires

Niveau formation : initiation

Formation non certifiante

En partenariat avec le GRAP



Formateur : Nicolas Boyard
Professionnel de la restauration

Matériel spécifique : aucun

Documents supports : prise de notes

Lieu :

Locaux du GRAP

3 Grande rue des feuillants

1^{er} étage

69001 LYON

tel : 09.72.32.33.17

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Public concerné

- Métiers de bouche,
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Objectifs de la formation

- Former les participants à la connaissance et la maîtrise des risques microbiologiques dans l'alimentation.
- Répondre au décret 2011-731 et à l'arrêté ministériel du 5 octobre 2011 qui institue l'obligation de former au moins une personne de chaque point de vente dans les établissements de restauration traditionnelle, de restauration rapide, les cafétérias et libres-services aux règles d'hygiène alimentaire.

Programme

Jour 1 : 9h – 12h / 14h – 17h

Jour 2 : 9h – 12h / 14h – 17h

La réglementation

- Européenne
- Nationale

Le droit de la responsabilité

- Obligation de moyens
- Obligation de résultats

Aliments et risque pour le consommateur

- Les dangers alimentaires
- Les micro-organismes pathogènes
- Les autres dangers alimentaires

Le plan de Maîtrise Sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La méthode HACCP
- Le système de traçabilité
- La procédure de retrait/rappel

Les participants sont accueillis à partir de 8.45. Les repas ne sont pas pris en charge

Pédagogie

Théorie et cas pratiques