

FORMATION PROFESSIONNELLE

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène - DEMARCHE HACCP : spécial restauration et point de vente

Lundi 8 novembre 2021

Moselle (57)

Nouvelle formation



Durée : 7 heures soit 1 jour(s)
Intervenant(s) : Julien Vautrin, l'Inventaire du Pré Vert
 Marc HOLZHAMMER, Ingénieur qualité – ADQ Conseil

Objectif de la formation :
 Comprendre et mettre en place la démarche HACCP dans les activités de transformations (restauration, vente).

Pré-requis : Aucun

	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel -	
Stagiaire non contributeur VIVEA	189,00 €	283,50 €
Demi-Tarif	94,50 €	141,75 €
Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/seformer		

Responsable de la formation : GIRARD Danaé
danae.girard@biograndest.org
 06.70.37.06.22

Méthodes pédagogiques :

Méthode active par apports théoriques et exemples de réalisation.

Moyens d'évaluation :

QCM et analyse de situation en fin de formation
 Questionnaire d'auto-évaluation entrée et sortie de formation

Programme de la formation :

08/11/2021	Dieuze (57)	Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : qualité de la matière première ; chaîne du froid et chaîne du chaud ; séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; hygiène des manipulations ; entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection). Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de vérification : hygiène du personnel et des manipulations ; respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; procédures de congélation/décongélation ; organisation, rangement, gestion des stocks.
------------	-------------	---

REPAS TIRÉ DU SAC

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Bio en Grand Est est certifié pour son activité de formation



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION



Bulletin d'inscription à la formation :

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène - DÉMARCHE HACCP : spécial restauration et point de vente

NOM - Prénom :
 Mail :
 Tél. :
 Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

- ☐ chef d'exploitation
☐ Conjoint(e) collaborateur(trice)
☐ Aide familiale
☐ Cotisant(e) solidaire
☐ Salarié(e)
☐ Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le

30/10/2021

julien.vautrin@yahoo.fr

Julien Vautrin, 22 rue du Château, 57260 SAINT-MÉDARD

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.