



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

HACCP

Règlementation européenne

OBJECTIFS

- Maîtriser les règles d'hygiène.
- Adopter les bonnes pratiques en HACCP.

PUBLIC CONCERNÉ

Agents de service
Personnels de cuisine

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Recueil des attentes des stagiaires
- Évaluation de la formation

TARIF

Audit préalable de 4h :
400 € HT soit 480 € TTC

Coût de la formation :
120 € HT/pers. soit 144 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
2 heures

CONTENU DU STAGE

- **Les différents types de dangers**
 - Les principaux facteurs de risque
 - Microbiologie
- **Les responsabilités**
 - Qui est responsable ?
 - Les sanctions
- **La réglementation de la sécurité alimentaire**
La réglementation Française et Européenne
- **Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)**
 - Définition du plan de maîtrise sanitaire
 - Composition d'un PMS

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71