

À compter du **1er octobre 2012**, le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale, prévoit une obligation de disposer d'une personne formée dans le domaine de **l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale** relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide. Renouvelable **tous les deux ans**

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche

Afin que votre personnel devienne acteur de la sécurité alimentaire de votre entreprise, il est nécessaire qu'il participe à la formation HACCP. Cette formation identifie les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

L'analyse des dangers lors d'une journée de travail dans votre secteur d'activité :

- le personnel & l'hygiène comportementale
- le stockage des denrées alimentaires
- les phases de préparation ou de transformation
- le rangement & le nettoyage

MODALITÉS D'APPRENTISSAGE



EN PRÉSENTIEL



E-LEARNING



CLASSE VIRTUELLE



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale (GBPH).
- Comprendre et mettre en place la méthode HACCP
- Accompagnement personnalisé de votre établissement pour la mise en place des normes en vigueur.
- Contrôle annuels et analyses microbiologiques certifiant la qualité des produits utilisés.
- Contrôle initial et régulier d'évaluation de la mise en place de la méthode HACCP.
- Analyses microbiologiques certifiant la qualité des denrées alimentaires, ainsi que l'efficacité du plan de nettoyage et la désinfection des surfaces.

DURÉE : 14 heures



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM