

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (HACCP)

EN RESTAURATION COLLECTIVE

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?



MÉDICO-SOCIAUX
EHPAD • MAISON DE RETRAITE •
ESAT • CAT • MAS • FAM



SANTÉ
HÔPITAL • CLINIQUE •
MAISON DE REPOS



ETABLISSEMENT
SCOLAIRE • SPORTIF

POURQUOI SUIVRE UNE FORMATION HACCP COLLECTIVITE ?

- Pour maîtriser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire en collectivité
- RH REFLEX est habilité pour assurer les formations en hygiène alimentaire relatives à la méthode HACCP en collectivité.



Ce programme de formation en hygiène alimentaire pour le personnel de la restauration collective répond aux obligations règlements *CE 178/2002, 852/2004 et 853/2004*.

QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

- Comprendre l'approche réglementaire française et européenne (le paquet hygiène)
- Rappel de la méthode HACCP, des méthodes d'organisation et de réalisation du plan HACCP
- Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective (PMS)
- Constitution d'outils permettant aux responsables de suivre l'application du plan HACCP et du PMS dans leurs unités de production et de distribution, de relever les dysfonctionnements et de prendre les mesures correctives (points critiques).

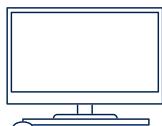
METHODES D'APPRENTISSAGE

DURÉE : 14 HEURES

- Alternance entre théorie et exercices pratiques
- Exercices à partir de cas concrets
- Vidéos
- Support de cours formation HACCP en restauration collective



EN PRÉSENTIEL



AUTO-FORMATION



VISIO-CONFÉRENCE



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM