

Les bonnes pratiques d'hygiène HACCP dans la restauration

Référence :
HYG003

Catégories : **HYGIENE**
ALIMENTAIRE

LANGUE(S) :



EN FR DE LU

DURÉE :

3 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

OBJECTIFS

Cette formation a pour but d'offrir une sensibilisation à l'hygiène alimentaire et détaille les moyens de prévention des dangers potentiels pour les consommateurs.

Chaque salarié du secteur de la restauration doit avoir suivi une formation relative aux bonnes pratiques d'hygiène (réglementation européenne du 29 avril 2004).

Cette obligation est notamment vérifiée par les autorités luxembourgeoises lors de leurs inspections périodiques.

Concrètement, vous devez être en mesure de prouver la formation de votre personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, par exemple en leur montrant les certificats de formation de vos salariés.

CONTENU

- L'auto-contrôle selon les principes de l'HACCP
- La chaîne du froid et la microbiologie alimentaire
- La lutte contre les nuisibles
- L'hygiène du personnel
- Les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

PÉDAGOGIE

Exposés théoriques, exercices, discussions, échanges d'expériences.

PRÉREQUIS

Pas de prérequis nécessaires.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise