



BPS Formation

✉ Route de Samadet - 64410 ARZACQ

☎ 05 59 98 76 76

06 76 16 47 49

🌐 bpsformation@orange.fr

SECURISATION DES ATELIERS CULINAIRES EN ETABLISSEMENT MEDICO- SOCIAL



Tout salarié amené à
animer des ateliers
culinaires



1 jour + en option : ½
journée in situ
d'accompagnement



Intervenante référencée
par la DRAAF Nouvelle
Aquitaine



Intra établissement
Inter établissement

26 novembre 2018



Inter : 190 €/jour/pers
Intra : 990 €/jour/groupe

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'hygiène alimentaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène lors des ateliers culinaires
- Elaborer et mettre en œuvre des protocoles de fabrication pour les ateliers culinaires

PROGRAMME DE FORMATION

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Réalisation des protocoles HACCP

Programme complet sur simple demande
Programme personnalisable en fonction de vos besoins

