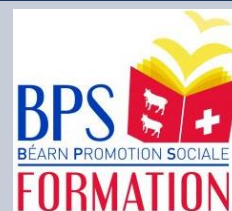


APPLIQUER LA METHODE HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE



BPS Formation

✉ Route de Samadet - 64410 ARZACQ

☎ 05 59 98 76 76

06 76 16 47 49

🌐 bpsformation@orange.fr



Tout salarié de
restauration



2 jours



Intervenante référencée
par la DRAAF Nouvelle
Aquitaine



Intra établissement
Inter établissement
20, 21 mai 2019



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

OBJECTIFS

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Prévenir tout risque de contamination et de développement
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

PROGRAMME DE FORMATION

- Les bases de la microbiologie
- La méthode HACCP
- Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir

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

