



Maîtriser la sécurité Alimentaire

ou Mettre en place la méthode HACCP
(Réalisation complète de votre PMS, formation des équipes,
évaluation formative, rédaction agrément)

Le clin d'œil de l'agitateur...

Au 1^{er} Janvier 2006, la nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène et la sécurité des aliments rend notamment obligatoire la mise en place de procédures basées sur les principes de l'H.A.C.C.P, ainsi que le recours au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et la formation à l'H.A.C.C.P. Par ailleurs, elle invite à la veille réglementaire.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation ou au service de prestations alimentaires

La durée

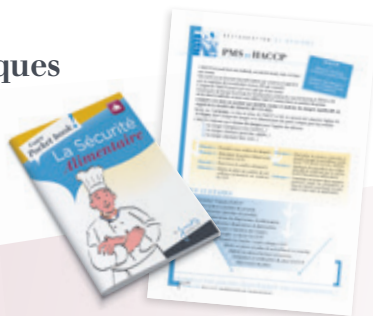
2 jours soit 14 heures de formation pour la formation de base

Objectifs pédagogiques ■

- Comprendre et identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques
- Pocket'book
- Guide de Bonnes Pratiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Culinaires by JMB
- > PMS Mode d'emploi
- > CQP Chef Gérant / Chef de cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine
- ...