



La spécialisation alimentaire

La méthode H.A.C.C.P.

Les objectifs

- ☞ Comprendre, maîtriser et appliquer les règles d'hygiène alimentaire
- ☞ Prévenir tout risque de contamination et de développement et pallier aux risques alimentaires

Le contenu

- **Rappel de la réglementation** sur les risques et la méthode H.A.C.C.P.
- **Les aliments et les risques** pour le convive
- **L'hygiène des denrées alimentaires**
- **Les contrôles, autocontrôles et le P.M.S.**

La structuration de l'intervention

Nous proposons une action de formation de 2 jours

Les participants

Tout personnel de cuisine et de distribution des repas. 12 participants maximum. Aucun prérequis
La session de formation est ouverte aux personnes en situation de handicap sous réserve de mise à disposition de locaux adaptés à la spécificité du handicap par l'établissement d'accueil des participants. Un conseil d'orientation ou d'accompagnement personnalisé peut être apporté par notre organisme de formation.
Référént Handicap : Madame HUGONNET Catherine

Le formateur

Formateur spécialisé

Pour recevoir une proposition détaillée de l'action de formation, merci de nous contacter :

BIEN ETRE Gérontologie et formation - Mme HUGONNET Catherine
23, rue Pierre Termier. 69660 Collonges au Mont d'Or



06 68 93 40 51

catherine.hugonnet@free.fr