

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



Hygiène Alimentaire

Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale

Formation visant à maîtriser les règles d'hygiène et les contraintes législatives sanitaires en restauration commerciale conformément à l'arrêté du 1...

■ Objectifs

Connaissance des principes réglementaires, analyse des risques sanitaires, mise en œuvre des principes d'hygiène, maîtrise des dangers microbiologiques, rédaction et conduite d'un plan de maîtrise sanitaire, vérification des mesures d'hygiène

■ Secteurs visés

Postes en production alimentaire, distribution alimentaire, restauration commerciale

■ Infos clés

Niveau : Attestation / habilitation

Certification : Attestation / habilitation

Métier : Cuisine & production culinaire

■ Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

■ Parcours

Durée : 14 h maximum

Rythme : Formation entièrement présentielle