



ATELIER

Hygiène alimentaire en restauration commerciale



Publics

Atelier destiné aux :

- ▶ Personnes ayant un projet de création-reprise d'entreprise
- ▶ Salariés
- ▶ Demandeurs d'emploi
- ▶ Etudiants

et aux nouveaux chefs d'entreprises :

- ▶ Restaurateurs
- ▶ Traiteurs
- ▶ Professionnels des métiers de bouche



Durée

- ▶ 3 h 30



Tarif

- ▶ 49 € TTC



Livrable

- ▶ Contenu du diaporama diffusé pendant la réunion



Intervenants

- ▶ Conseillers Tourisme des CCI



Objectif

- ▶ Connaître les bases du « paquet hygiène »
- ▶ Maîtriser la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des Risques - Points Critiques pour leur Maîtrise)



Points clés

- ▶ Le contexte réglementaire
- ▶ La démarche HACCP
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène :
 - Hygiène du personnel
 - Environnement de travail : nettoyage et désinfection, maîtrise du froid, lutte contre les nuisibles...
 - Matières premières : rangement des denrées alimentaires, gestion des stocks et des matières premières...
 - Fabrication : organisation du travail...