

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Objectifs :

- Contexte réglementaire en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

PROGRAMME

Généralités

- Historique, définition, principes, etc.
- GBPH et réglementation en France et en Europe
- Lien entre les GBPH et la méthode HACCP
 - ◇ HACCP : définition, principes et méthode de mise en application
- Les BPH :
 - ◇ Hygiène du personnel et des manipulations
 - ◇ Hygiène des locaux, installations, équipements et matériels
 - ◇ Qualité de la matière première (aliments)
 - ◇ Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement (chaîne du froid, chaîne du chaud)
 - ◇ Les durées de vie (DLC, DDM, Autres DLC)
 - ◇ Les procédures de congélation/décongélation
 - ◇ L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
 - ◇ Les conditions de transport
 - ◇ La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps (marche en avant)

Les GBPH du secteur d'activité spécifique

Études de cas

- Réalisation des tableaux de BPH

LIEU :

Présentiel

CALENDRIER :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

281 Route d'Espagne
31100 TOULOUSE

catalyse@catalyse.fr
secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Building des Pyrénées
64000 PAU

secretariatpau@catalyse.fr

