

Formation
2012

CYCLE "LE REPAS EST UN SOIN"

Autour de ce thème, 4 nouveaux stages permettent aux professionnels de la restauration ou de l'hôtellerie, de pérenniser ou d'améliorer ce moment repas comme un temps convivial, agréable participant à l'état de santé du résident. Un stage d'hygiène alimentaire vous permettra de mieux maîtriser la sécurité alimentaire et de l'intégrer simplement, de manière adaptée dans votre établissement.

Durée : 2 jour(s)

Tarif : 440,00 € Net / personne

Tarif Intra : Nous contacter

PUBLIC

Directeur (trice) d'établissement, adjoint de Direction, infirmier (ière), coordinateur (trice), gouvernante, responsable de restauration.

OBJECTIFS

- Appréhender les risques microbiologiques alimentaires.
- Comprendre les principes de la réglementation applicable en restauration collective et les responsabilités engagées.
- Repérer les points demandant de la vigilance en fonction des étapes de fabrication ou de distribution de la prestation repas dans son établissement.
- Préparer son établissement aux contrôles officiels des services vétérinaires.

FORMATEUR(S)

Jocelyne GUERIN

- Consultante formatrice spécialisée dans les domaines de la nutrition et de la restauration collective.
- Diététicienne

METHODE ET CONTENU PEDAGOGIQUE

- Notions de risques et facteurs déclenchant les intoxications alimentaires.
- Les références réglementaires applicables dans son établissement.
- Le sens de la réglementation.
- Le principe de la méthode HACCP.
- Les documents officiels à présenter aux services vétérinaires.

Sessions en Province : Nous consulter

SESSIONS

Contactez nous