

## HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

### OBJECTIFS

- ▶ Identifier les aspects réglementaires
- Identifier les risques d'une mauvaise hygiène
- Comprendre comment établir un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

### PUBLIC VISÉ

- ▶ Agriculteur, artisans, salariés ou porteur de projet avec activité en restauration



#### DURÉE

- ▶ 14 heures | 2 jours



#### TARIF

- ▶ 380€  
Financement VIVEA possible

Tarif de groupe : faire une demande de devis



Si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez contacter notre référente handicap qui étudiera avec vous les solutions à mettre en place : 04 68 94 59 00 ou [severine.raynier@educagri.fr](mailto:severine.raynier@educagri.fr)



# Contenu de la formation

RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

PMS, GBPH, HACCP

LES CONTAMINATIONS

LES MICROORGANISMES

HYGIÈNE DU PERSONNEL

MODES DE CONSERVATION

NETTOYAGE ET DESINFECTION

TRANSPORT, RÉCEPTION, STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

HYGIENE DES PREPARATIONS CHAUDES, FROIDES



 CFA-CFPPA de Castelnaudary  
935 av. du docteur Laënnec - 11400 CASTELNAUDARY

 06 19 15 52 97  cfppa.castelnaudary@educagri.fr

**VISITEZ NOTRE SITE**  
[www.campus-agricole-castelnaudary.fr](http://www.campus-agricole-castelnaudary.fr)

