

Objectif

- **PRESENTER** la méthode HACCP et le guide de bonnes pratiques.
- **MAITRISER** le produit « aliment ».
- **APPLIQUER** les notions d'hygiène et de prévention alimentaire en matière de restauration.
- **ENUMERER** les différentes réglementations en vigueur.
- **DOMINER** les connaissances de base sur les locaux et les équipements professionnels.
- **COMPRENDRE** la démarche HACCP, les procédures et les autocontrôles.
- **CREER, RESPECTER** et **INTERPRETER** un système de traçabilité.

Programme

- La méthode HACCP et le guide de bonnes pratiques d'hygiène dans la restauration :
- Présentation
- Atouts et limites
- Notions d'hygiène
- Règles essentielles d'hygiène alimentaire et connaissance des différentes réglementations en vigueur

Planning

Durée de la formation : 185 heures

Période de formation : Du 20 septembre 2010 au 31 janvier 2011

Tous les Sites Pyramide se sont engagés à accueillir cette formation.

Informations complémentaires

Public concerné : Tout public

Niveau d'admission : V (BEP, CAP, BPA)

Type de validation : Attestation de stage

Pré-requis : CAP/BEP hôtellerie/restauration (ou le niveau) ou expérience dans le secteur hôtellerie/restauration

Procédure d'admission :

Sur dossier et entretien individuel. Se rendre sur Site Pyramide le plus proche. (Se référer à la liste des sites).

Métiers préparés :

Métiers de l'hôtellerie restauration, alimentation ou équivalent

Contact

1) Sous réserve de l'ouverture du Site