

HACCP base

Nombre de sessions: 6

Formation pratique relative à la législation sur l'hygiène pour administrations publiques et le secteur non marchand.

Description

Escala a développé une formation pour personnel de cuisine d'établissements publics et/ou pour chaque personne chargée du traitement alimentaire. A tout moment, l'hygiène doit être assurée.

La formation vise l'application de la législation sur l'hygiène conforme un système de sécurité alimentaire pour chaque personne travaillant dans le secteur alimentaire.

Programme

- Alimentation, analyse des risques et savoir-faire
- Législation
- Pratique d'autocontrôle
- Objectifs de la législation
- Types de dangers et analyse
- Nettoyage et désinfection
- Méthodes de travail
- Conclusions

A qui cette formation s'adresse-t-elle

Chefs et assistants de cuisine, distributeurs de repas pour les CPAS, employés des établissements d'enseignement, des services de soins familiaux et des restaurants sociaux.

Enseignant

Am Norman: consultant en hygiène dans le secteur alimentaire

Nombre de sessions: 6