

# Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

\*Eligible CPF



## PROGRAMME

- Module 1 : les risques biologiques.
- Module 2 : Hygiène du personnel.
- Module 3 : hygiène des locaux.
- Module 4 : les matières premières.
- Module 5 : les méthodes de travail.
- Module 6 : la restauration collective.
- Module 7 : livraisons et transports.
- Module 8 : nettoyage et désinfection.
- Module 9 : fonctionnement des établissements.



## PUBLIC CONCERNÉ

Tout utilisateur voulant acquérir les savoirs essentiels de l'hygiène et de la sécurité des aliments.



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Être capable d'acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène.
- Connaître les dangers associés aux pratiques d'entretien des locaux et du matériel.
- Appliquer les techniques validées par la réglementation.



## PRÉREQUIS

Ce programme est basé sur l'entraînement des participants et ne demande pas de prérequis.



## MÉTHODOLOGIE

- Formation interactive.
- Vidéos de formation.
- Exercice d'entraînement.



## LIEUX & DATES

- E-learning.
- 21H.



## CERTIFICATION

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale



## TARIF

1 680,00 €

## CONTACT

Information, inscription, devis personnalisé :

Tel : 0977297051

Mobile : 0755536275

[maformation@modulage.fr](mailto:maformation@modulage.fr)