

Dates et lieu :

5 et 6 décembre 2016 Périgueux
 7 et 8 décembre 2016 Bergerac
 12 et 13 janvier 2017 Sarlat
 3 et 4 avril 2017 Sarlat
 9 et 10 octobre 2017 Sarlat
 26 et 27 mars 2018 Sarlat

Votre contact :**Nathalie DELUNG**

nathalie.delung@greta-est-aquitaine.com

Dans le cadre du décret n°2011-731 du 24 juin 2011, relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale, au moins une personne travaillant dans un établissement ayant une activité de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, restauration de type rapide...) doit obligatoirement suivre une formation à l'hygiène adaptée de **14 heures**.

Afin de faciliter l'accès à cette formation, le GRETA Est Aquitaine a décidé de mettre en place cette formation sur le territoire de la Dordogne.

Contenu :

1. Aliments et risques pour le consommateur
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
3. Le plan de maîtrise sanitaire

Modalités pédagogiques :

Apports théoriques (environ ¼ du temps de formation) et pratiques, en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (études de cas, observations et travail pratique individuel, représentant environ les trois autres quarts du temps de formation)

Support pédagogique

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Diaporama, photos, films, matériel de contrôle...

Vidéo projecteur

Formateur en hygiène et sécurité alimentaire

Greta Est Aquitaine 22 rue Ejea De Los Caballeros BP 307 47207 Marmande Cedex - Tél. 05 53 76 02 54 –

Format code :
21572

Fax N° 05 53 76 02 58 déclaration d'existence 7 247 P000 247 – SIRET 194 700 209 000 27 – APE 8559 A

Code CPF :
166115