UMiH FORMATiON
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

PROCHAINES DATES DE FORMATION
CONSULTEZ wwww.umihformation.fr
Tél : 0 806 700 701
contact@umihformation.fr

PROGRAMME

GBPH – LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

PUBLIC : **Cette formation s'adresse aux restaurateurs, exploitants de cafés-brasseries qui souhaitent être accompagnés par un professionnel, dans leur établissement.**

PRÉ REQUIS : PRÉSENTIEL : Aucun
VISIO : Connexion internet et pc ou tablette avec webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Contexte règlementaire en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

INTERVENANT
Spécialisés dans l'Hygiène Alimentaire

MÉTHODE
Supports audiovisuel animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.

Taux d'acquisition : 100%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation **14 HEURES**

INTER INTRA ENTREPRISES - 2 À 12 PARTICIPANTS

HYGIÈNE ET FORMATION DU PERSONNEL
NETTOYAGE ET DESINFECTION
GESTION DES DECHETS ET DES POUBELLES, PRÉVENTION DES NUISIBLES
AMÉNAGEMENTS DES LOCAUX ET CHOIX DU MATÉRIEL
FICHES MATIÈRES PREMIÈRES ET MATÉRIAUX
TRANSPORT
DESTOCKAGE ET CONDITIONNEMENT
TRANCHAGE, HACHAGE ET RAPAGE
ASSEMBLAGE
LE SERVICE

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation