



HACCP sécurité alimentaire et hygiène dans la cuisine

Avantages

- ✓ Sensibiliser les collaborateurs en ce qui concerne l'importance d'un milieu professionnel hygiénique.
- ✓ Encourager l'ensemble des collaborateurs à exercer leurs activités selon des principes identiques et ce, en vue d'améliorer l'hygiène au travail.
- ✓ Se conformer à la législation relative à la sécurité alimentaire.

Objectif

- Fournir une vue d'ensemble des principaux points problématiques de l'hygiène des denrées alimentaires.
- Donner un aperçu détaillé des principes d'hygiène de base afin de garantir la sécurité alimentaire.

Résultat

Après le cours, les collaborateurs de cuisine seront capables de travailler en respectant les exigences en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Mode d'exécution

- Dans un premier temps, un court chapitre théorique est consacré aux dangers spécifiques liés à la manipulation de nourriture.
- Toutes les exigences hygiéniques en vigueur au sein de l'entreprise ou de l'institution sont expliquées en fonction de l'entreprise.
- Durée du cours : 2 heures.