



Maîtriser la Sécurité Alimentaire Évaluation Formative

ou Évaluer et s'inscrire dans une démarche de progrès !

Le clin d'œil de l'agitateur...

L'audit hygiène concerne l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.

Les éléments recensés par cet audit prennent en compte l'ensemble des réglementations énoncées par le Paquet Hygiène (bon fonctionnement de la chaîne du froid, traçabilité des aliments, plans de nettoyage..).

Les objectifs de cet audit hygiène sont de mettre en avant les potentiels non conformités avec la réglementation, afin de se prémunir de tout problème potentiel. L'audit hygiène peut être réalisé très rapidement : suivant la taille de la structure auditée, la durée sera de 1 à quelques jours.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation ou au service de prestations alimentaires

La durée

1 à 2 jours selon les besoins

Objectifs pédagogiques ■

- Comprendre et identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques
- Pocket'book
- Guide de Bonnes Pratiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Culinaires by JMB
- > PMS Mode d'emploi
- > CQP Chef Gérant / Chef de cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine
- ...