

Appliquez les bonnes pratiques hygiéniques en restauration rapide

Référence : GUIDE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUE REST.RAPIDE

Thématique : Prévention et sécurité

Objectif

- **Comprendre la méthode HACCP dont sont issus les Guides des Bonnes Pratiques Hygiéniques**
- **Comprendre le contenu des Guides des Bonnes Pratiques Hygiéniques**
- **Appliquer et et adapter les bonnes pratiques d'hygiène à son entreprise**
- **Utiliser les Guides des Bonnes Pratiques Hygiéniques comme support de travail au quotidien**
- **S'approprier les Guides des Bonnes Pratiques Hygiéniques par des exercices d'utilisation**
- **Adapter son propre plan de maîtrise sanitaire**

Public

Chef d'entreprise, salarié de la restauration rapide et restauration avec plats à emporter.

Programme

- De l'HACCP aux GBPH
- Les dangers biologiques (bactériens, viraux, parasitaires,...)
- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) générales
- Les bonnes pratiques d'hygiène opérationnelles
- Les bonnes pratiques d'hygiène opérationnelles spécifiques
- Traçabilité
- Gestion des non-conformités

Durée

1 jour - 7 heures.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Aucun.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- Formateur spécialisé en alimentaire et sélectionné par la CMA.
- Vidéo-projecteur
- Guide des bonnes pratiques Hygiénique Restauration Rapide
- Documents de synthèse remis aux stagiaires

Suivi et évaluation de l'action de formation

Évaluation formative tout au long du stage - Feuille d'émargement - Attestation de stage.

Coût de la formation

Coût total pour 1 jour de formation : 245 € ► voir les conditions générales de vente.
Ce coût peut être pris en charge par les financeurs de la formation.
Votre conseiller Chambre de Métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.
Renseignez-vous en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez votre place directement en ligne ci-dessous.

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté
N°SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Mise à jour le 09/09/2024

Délivré par:

- 25 - CMA Formation Besançon : 101 Rue de Vesoul - 25000 BESANCON
- 89 - CMA Formation Auxerre : Délégation de l'Yonne 56-58 rue du Moulin du Président - BP 337 - 89005 AUXERRE Cedex
- 58 - CMA Formation Nevers : Délégation de Nevers 9 Rue Romain Baron, CS 80040 - 58027 NEVERS Cedex
- 89 - CMA Formation Sens : 8 Impasse de l'Europe – ZA du Saule Fendu - 89100 MAILLOT
- Formation à distance :
- 70 - CMA Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL
- 21 - CMA Formation Dijon : Délégation Côte-d'Or 65-69 rue Daubenton - BP 37451 - 21074 DIJON Cedex
- 71 - CMA Formation Chalon-sur-Saône : Délégation de Saône-et-Loire - Centre d'affaires du Pont Jean Richard - 1 avenue de Verdun - 71103 CHALON S/S Cedex
- 90 - CMA Formation Trévenans : 40 Grande rue - 90400 TREVENANS
- 39 - CMA Formation Dole : 2 Rue Louis de la Verne - 39100 DOLE
- 39 - CMA Lons-le-Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Prochaines sessions:

- Formation à distance - Lundi 30 novembre 2026 - Inscription avant le 23/11/2026
- Formation à distance - Lundi 10 mai 2027 - Inscription avant le 03/05/2027

Tarifs:

- Tout public - contact
- Tout public - 245 euros