

# HYGIENE ALIMENTAIRE :

## NOUVELLE REGLEMENTATION, NORMES EUROPEENNES



### OBJECTIFS

Connaître la nouvelle réglementation, démarche et connaissance de la méthode HACCP  
Normes européennes en matière d'hygiène en restauration  
Appliquer ces règles en cuisine collective

### CONTENU

- Notions de microbiologie alimentaire
- Prévention des intoxications alimentaires
- Réglementation relative à la préparation, à l'entreposage et la distribution des repas
- Hygiène du personnel et des locaux

### DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Alternance d'exercices, de mises en situation et de réflexion  
Apports théoriques

### PERSONNES CONCERNEES

Cuisiniers, personnels de service

**DUREE :** 3 jours  
**DATES :** A définir  
**LIEU DE FORMATION :** AREP ST IVY – PONTIVY  
**FINANCEMENT :** Plan de formation et DIF