



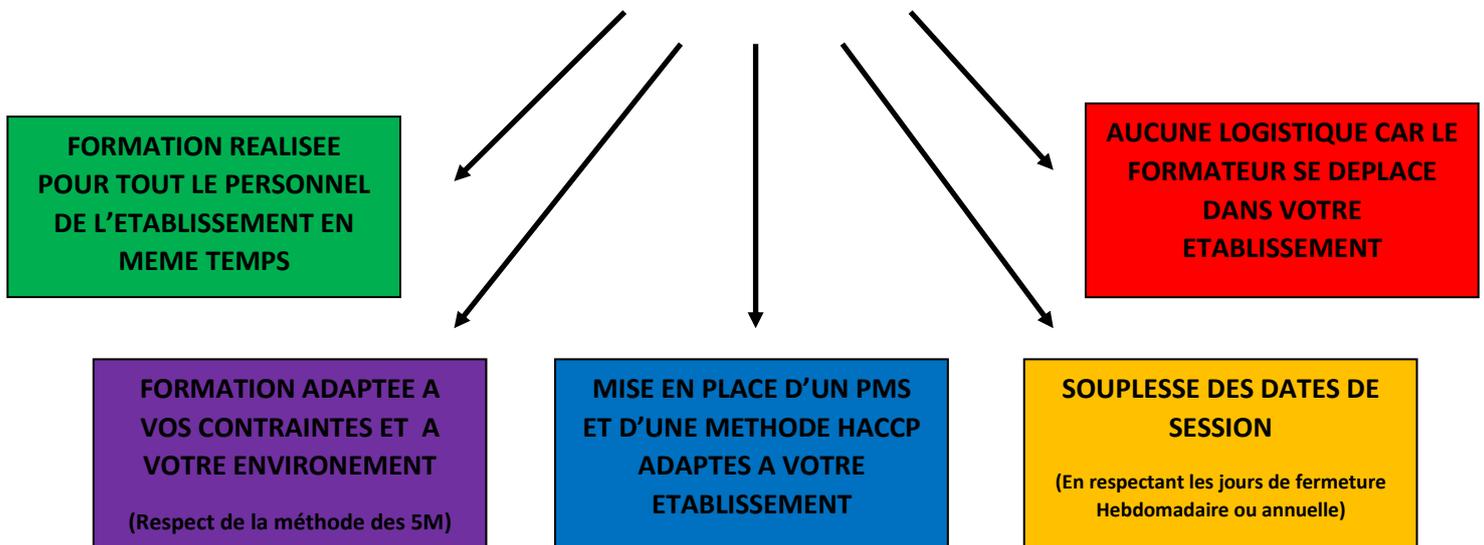
## CENTRE DE FORMATION

### FORMATION OBLIGATOIRE

# FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE ET METHODE HACCP

## INTRA ENTREPRISE

### (Dans votre établissement)



**NOUS NE SOMMES PAS LA POUR VOUS JUGER... NOUS SOMMES LA POUR VOUS PROTEGER**

#### **PERSONNE CONCERNEE :**

**OBLIGATOIRE** pour toute personne travaillant dans un établissement du secteur de l'alimentation commerciale (CHR).

#### **OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- Analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode HACCP
- Maîtrise de la mise en place du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Maîtrise des fondamentaux de la législation communautaire du secteur d'activité
- Permettre un réajustement et une maîtrise constante des bonnes pratiques d'Hygiènes (BPH)
- Analyser les risques microbiologiques et les risques allergènes

**FORMATION 100% PRISE EN CHARGE PAR VOTRE ORGANISME COLLECTEUR DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE (OPCO)**

**CONTACT : Antoine PAUL 06-80-46-52-79**  
**antoinepaul@chr-formation.com**