

## RESTAURATION HACCP : NIVEAU 1

### OBJECTIFS

- Lister les connaissances à acquérir en Sécurité alimentaire
- Identifier les points critiques à chaque étape de l'activité
- Appliquer les dispositions du Guide des Bonnes Pratiques de la Restauration Rapide ainsi que les dispositions internes en matière de sécurité des aliments

### CONTENU

- Module 1 : Définitions des bonnes pratiques
- Module 2 : Comportements à adopter
- Module 3 : Documentation auto-contrôle et traçabilité

### INFOS PRATIQUES

**Documentation :** Exercices pratiques, vidéos et supports pédagogiques, certification DRAAF

**Durée :** 2 jours

**Prérequis :** Aucun

**Publics concernés :** Salariés, TNS, demandeurs d'emploi

