

RESTAURATION

Référent Alimentaire - Perfectionnement

OBJECTIFS

- Reconnaître les non-conformités liées à la sécurité alimentaire
- Mettre en oeuvre les mesures permettant de les corriger

CONTENU

- Module 1 : Rappel de la réglementation en vigueur
- Module 2 : Les différentes types de non-conformité
- Modules 3 : Gestion d'un cas (cause, priorité, plan d'action)
- Module 4 : Le risque de contamination
- Module 5 : Le plan de maîtrise sanitaire
- Module 6 : Les visites de contrôles

INFOS PRATIQUES

Documentation : Exercices pratiques, démonstrations, supports pédagogiques, certification DRAAF

Durée : 1 jour

Prérequis : Personne ayant déjà suivi la formation Référent Alimentaire - Niveau 1

Publics concernés : Salariés, TNS, demandeurs d'emploi

