

Méthode HACCP

OBJECTIFS

- Sécuriser la fabrication des produits
- Identifier les étapes critiques
- Mettre en place des moyens de surveillance

PUBLIC

- Responsables de cuisines
- Responsables d'ateliers

PRE-REQUIS

- Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentations illustrées
- Echanges dirigés

MODES D'ÉVALUATIONS

- Mise en pratique

FORMATEUR

- Responsable de laboratoire

DUREE

7h00

TARIF

Inter : **320€ HT** par participant / jour*

Intra : nous consulter

De 5 à 15 participants

PROGRAMME

- Les différents dangers
- Les 7 principes
- Les 5 M
- Exercices pratiques (diagrammes, identification des dangers, mise en place de limites de surveillance et d'actions correctives)