

HACCP* JOURNÉE 1 ET 2 : PROGRAMME STANDARD AXÉ SUR LA MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

ORGANISATEUR : MAISON DES ASSOCIATIONS DE TOURCOING

THÈME : LA FORMATION SUR UN DOMAINE SPÉCIFIQUE (MÉDICO-SOCIAL, SPORT,...), LA FORMATION SUR UN DOMAINE SPÉCIFIQUE (MÉDICO-SOCIAL, SPORT,...)

 Initiation

 Gratuit

 7h00

 Présentielle

PUBLIC / CONDITIONS D'ACCÈS

Tout public bénévole, pas de condition particulière d'accès

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

La formation HACCP* d'une durée de 14 heures, est un programme standard axé sur la maîtrise des points critiques et la sécurité alimentaire.

Cette formation est à destination des bénévoles ou collectifs qui cuisinent pour d'autres dans le cadre de leur activité associative.

*HACCP ou le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques. L'HACCP acronyme anglo-saxon signifiant « Hazard Analysis Critical Control Point »

les objectifs de la formation sont :

- Hygiène et manipulation des aliments
- Cuisson
- Refroidissement
- Conservation
- Durée limite de la consommation des produits
- Élaboration d'un schéma HACCP de production

Grâce aux différentes étapes imposées par cette technique, les stagiaires seront capables de

- contrôler efficacement l'hygiène des aliments
- détecter rapidement les éventuels dangers biologiques, chimiques ou physiques pour garantir la propreté les aliments, et minimiser les risques de maladie.

DATE(S) DE LA FORMATION

LIEU DE LA FORMATION

HACCP* JOURNÉE 1 ET 2 : PROGRAMME STANDARD AXÉ SUR LA MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

24 novembre 2022

09h00-17h00

25 novembre 2022

09h00-17h00

journée 2

100 rue de Lille
59200 Tourcoing

POUR S'INSCRIRE



03 20 26 72 38



s.scamps@mda-tourcoing.fr

STRUCTURE FORMATRICE



Maison des Associations de Tourcoing



Voir la présentation de cette structure

