



# HACCP sécurité alimentaire et hygiène dans la cuisine

## Avantages

- ✓ Sensibiliser les collaborateurs en ce qui concerne l'importance d'un milieu professionnel hygiénique.
- ✓ Encourager l'ensemble des collaborateurs à exercer leurs activités selon des principes identiques et ce, en vue d'améliorer l'hygiène au travail.
- ✓ Se conformer à la législation relative à la sécurité alimentaire.

## Objectif

- Fournir une vue d'ensemble des principaux points problématiques de l'hygiène des denrées alimentaires.
- Donner un aperçu détaillé des principes d'hygiène de base afin de garantir la sécurité alimentaire.

## Résultat

Après le cours, les collaborateurs de cuisine seront capables de travailler en respectant les exigences en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.

## Mode d'exécution

- Dans un premier temps, un court chapitre théorique est consacré aux dangers spécifiques liés à la manipulation de nourriture.
- Toutes les exigences hygiéniques en vigueur au sein de l'entreprise ou de l'institution sont expliquées en fonction de l'entreprise.
- Durée du cours : 2 heures.