



Magnis Formation
12 place Bir Hakeim
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94
Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr
www.magnis-formation.fr

Numéro de Déclaration :
82 69 13786 69
*(cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'état)*

Code NAF :
8559A

SIRET :
809 511 793 00022

TVA intra-com :
FR 32809511793

PROGRAMME FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE **METIERS DE BOUCHE**

Durée : 1 jour / 7 heures

Lieu : MAGNIS FORMATION Lyon 3e

Objectifs :

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire.
- Organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme à la réglementation.

Profil stagiaire :

- Responsables ou personnel d'établissements des métiers de bouche.

Pré-requis :

- Être âgé de 18 ans minimum.

Méthode pédagogique :

- Apports théoriques.
- Points abordés : Réglementation, Hygiène, Risques, Bonne pratiques.

Théorie :

- Déclarations et agréments
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les dangers microbiens
- Autres dangers potentiels
- Maîtriser les dangers
- Principes du « Paquet Hygiène »
- Gestion des non-conformités
- Réglementation
- Contrôles officiels
- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)



Magnis Formation
12 place Bir Hakeim
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94
Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr
www.magnis-formation.fr

Numéro de Déclaration :
82 69 13786 69
*(cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'état)*

Code NAF :
8559A

SIRET :
809 511 793 00022

TVA intra-com :
FR 32809511793

- -> Températures, cuisson, refroidissement
- -> Durée de vie des produits
- -> Procédures de congélation / décongélation
- Plan de maîtrise sanitaire
- Procédures sur les normes HACCP
- Mesures de vérifications

MISE EN APPLICATION

Evaluation et validation :

Evaluation des connaissances acquises.

Documents remis en fin de formation :

Délivrance d'une attestation de formation.
Support de cours (CD).