

Sécurité alimentaire : les obligations légales en matière d'hygiène

 8 h  132,00 €

Public

Directeur de maison de repos, personnel et chef de cuisine, personnel d'entretien, aide-familiale.

Objectifs

Connaître les règles d'hygiène (normes HACCP) et les obligations légales en matière de sécurité alimentaire.

- Analyse des risques chimiques, physiques et microbiologiques et maîtrise des risques
- Les bonnes pratiques d'hygiène axées sur les différents paramètres rencontrés lors de la confection d'un repas (la main d'oeuvre, le milieu, le matériel, les matières premières, la méthode de travail)
- Focus sur les 7 principes de base de la méthode HACCP.

La partie théorique de la formation sera suivie d'une partie illustrée et pratique :

- Sensibilisation aux dangers en cas de non conformités
- Présentation d'un modèle en matière d'hygiène en cuisine de collectivité
- Atelier de mise en évidence des germes (boîte de Pétri)
- Discussion-Piste pour résoudre des points critiques

Informations pratiques

› **Droit d'inscription**

132,00 €

 Cette formation est agréée "chèques formation".

› **Horaires**

 Villers-Le-Bouillet

› Le 30 janvier 2026
De 9h à 16h

› **Certificat - Attestation**

Attestation de participation

› **Aides sectorielles à la formation**

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<https://prod-ifapme-liege.wavenet.be/aides-la-formation/fonds-sectoriels-de-formation>)

> **Reconnaissance**

Cette formation est agréée par la COCOM