



## CONTRÔLE SANITAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

**OBJECTIFS :**

Disposer d'éléments techniques, réglementaires et scientifiques pour réaliser les contrôles sanitaires d'établissements de restauration collective

**PUBLIC CONCERNE :**

Techniciens, IAE, chefs de services « junior »,...

**CONTENU PROPOSE :**

Organisation de la restauration collective en France,  
Réglementation applicable (y compris allergènes),  
Les procédés spécifiques de la restauration collective,  
Audit du PMS ,  
Conduite de l'inspection (programmation, grilles et vade-mecum, flexibilité) et suites du contrôle officiel,  
TIAC en restauration collective.

**INTERVENANTS :**

Formateurs spécialisés.

**DATES :**

Du 28 septembre au 02 octobre 2020

**DUREE :**

4 jours

**LIEU :**

INFOMA CORBAS

**NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :**

12

**Date limite d'inscription :**

26 août 2020

**RESPONSABLE PEDAGOGIQUE :  
RESPONSABLE ADMINISTRATIF :**

Adel BEN YOUSSEF  
Sylvie RANNEAUD

**INFORMATION :**

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>  
Site Internet : [www.infoma.agriculture.gouv.fr](http://www.infoma.agriculture.gouv.fr)  
[formco.infoma-corbas.sg@agriculture.gouv.fr](mailto:formco.infoma-corbas.sg@agriculture.gouv.fr)

**FAIS D'INSCRIPTION :**

484 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA et du MTES, (administration centrale, services déconcentrés), des EPLEFPA, de l'enseignement supérieur du MAA et des opérateurs du MAA pour certains stages (FAM, ASP, ONF, CNPF).

**CODE EPICEA :**

181673

**INFORMATION COMPLEMENTAIRE :**

***Pré-requis : initiation à la microbiologie alimentaire (FOAD 181906).***