



Contrôle sanitaire en restauration collective

Éléments de contexte :

Objectifs :

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

Public concerné :

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

Contenu proposé :

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 :

Référent national – Personnes ressources.

Dates :

Du 14 au 18 novembre 2022

Date limite d'inscription :

14 octobre 2022

Durée :

4 jours

Lieu :

Distanciel

Nbre de participants maximum :

20

Responsable pédagogique :

Adel BEN YOUSSEF

Responsable administratif :

Sylvie RANNEAUD

Information :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>
Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr
formco.infoma@agriculture.gouv.fr

Frais d'inscription :

484 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères

Code RenoIRH formation :

NINALS0043 – Session 2022-00001

Informations complémentaires

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