



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 16 au 20 mars 2020

DUREE :

4 jours

LIEU :

Nancy (organisé par l'INFOMA)

NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :

12

Date limite d'inscription :

13 février 2020

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE :

Adel BEN YOUSSEF

RESPONSABLE ADMINISTRATIF :

Sylvie RANNEAUD

INFORMATION :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>

Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr

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 :

181674

INFORMATION COMPLEMENTAIRE :

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