



Chaîne du froid

<p>Objectifs : Comprendre le rôle de l'hygiène dans la sécurité sanitaire des aliments. Savoir limiter et maîtriser les risques. Connaître la chaîne du froid.</p>	<p>Personnes concernées</p> <p>Toute personne souhaitant développer ses compétences sur la chaîne du froid.</p> <p>Pré requis : aucun</p>
<p>PROGRAMME</p>	
<p>Hygiène des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition de la notion d'hygiène alimentaire - La réglementation en vigueur relative à l'hygiène des aliments - Notion de dangers et de risques - Comment maîtriser les risques 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Spécialiste de la chaîne du froid.</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Outre les apports théoriques illustrés de nombreux exemples et immédiatement suivis d'exercices pratiques, la formation est construite sur le vécu et l'échange d'expérience.</p>
<p>Les règles d'hygiène appliquées au transport, au stockage et à la chaîne du froid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition de la chaîne du froid - Températures réglementaires - Maîtrise du froid : matériel – moyen - Les enregistrements de température - Les températures de transport et de conservation - Les conséquences de la rupture de la chaîne du froid - Comprendre et connaître les règles d'hygiène relatives au transport et au stockage des produits frais 	
<p>Applications sur l'ensemble des rayons produits frais à savoir</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boucherie – Volaille - Charcuterie – Traiteur LS - Charcuterie Coupe - Traiteur - Crèmerie LS - Fromage Coupe - Surgelé - Fruits et légumes - Poisson - Boulangerie 	
<p>Intra entreprise France entière et International</p>	
<p>Tarif inter par personne</p>	
<p style="text-align: center;">2 jours</p>	
<p style="text-align: center;">1 150 €</p>	
<p style="text-align: center;">Réf : DI060</p>	

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Distribution partout en France

Formation *Chaîne du froid*

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
Toutes les formations Distribution de notre organisme de formation sur www.proformalys.com