



Formations Distribution de l'organisme de formation ProFormalys

Chaîne du froid

Objectifs : Comprendre le rôle de l'hygiène dans la sécurité sanitaire des aliments. Savoir limiter et maîtriser les risques. Connaître la chaîne du froid.	Personnes concernées Toute personne souhaitant développer ses compétences sur la chaîne du froid. Pré requis : aucun
PROGRAMME	
Hygiène des aliments <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	Le Formateur Spécialiste de la chaîne du froid. Moyens et pédagogie 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.
Les règles d'hygiène appliquées au transport, au stockage et à la chaîne du froid <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	Intra entreprise France entière et International Tarif inter par personne 2 jours 1 150 € Réf : DI060
Applications sur l'ensemble des rayons produits frais à savoir <ul style="list-style-type: none">- Boucherie – Volaille- Charcuterie – Traiteur LS- Charcuterie Coupe - Traiteur- Crèmerie LS- Fromage Coupe- Surgelé- Fruits et légumes- Poisson- Boulangerie	

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