



Atelier rencontre « de la terre à l'assiette » Animé par un professionnel

Jeudi et Mercredi
5 et 25
mars 2015
Sur 2 ½ journées

Réglementation sanitaire

Maîtrisez l'hygiène en cuisine et soyez
prêts en cas de contrôle

Faire la différence entre je peux et je dois !

Cet atelier vous apportera les bases pour comprendre comment s'articulent les différents volets de l'hygiène des aliments.

Il apportera un éclairage certain sur les légendes urbaines sévissant en cuisine sur les œufs, le port des gants, la coiffe, la javel, la décongélation, les durées de conservation, etc ...

Ateliers gratuits animés par François JALADE

A l'Hôpital d'Aiguilles - Rue Saint-Jacques 05470 Aiguilles

Inscription obligatoire

Infos et inscription auprès de François JALADE – 06 81 72 60 03 – francois.jalade@j2f-site.com

De 13h30 à 17h :

- Le cadre réglementaire : *pack hygiène de 2006 ; décret du 24 juin 2011 ; guides de bonnes pratiques*
- Les différents dangers
- La marche en avant
- Architecture du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
 - Les bonnes pratiques d'hygiène
 - L' HACCP
 - L'analyse des risques par l'outil des 5 M Déterminer les causes de : contamination/ prolifération/survie /choix des moyens de maîtrise
 - Les différentes étapes en cuisine
 - Les actions à effectuer par étape
 - Formalisation du système documentaire (le sommaire du PMS)
 - La traçabilité
 - La gestion des non conformités

N'oubliez pas d'amener de quoi prendre des notes, des photos et une clé USB

Contact : Caroline Macle à c.macle@paysgrandbrianconnais.fr

Ateliers proposés par le Pays du Grand Briançonnais dans le cadre d'un projet de coopération avec l'avant Pays Savoyard et le Parc Naturel Régional de Chartreuse « Valoriser et développer les initiatives circuits courts » financé dans le cadre du programme LEADER

