

Chaîne du froid alimentaire : Les bonnes pratiques HACCP

APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP EN INTÉGRANT LA CHAÎNE DU FROID



2 jours - 14 heures

Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de GMS (Grandes et Moyennes Surfaces).
- Responsables de site logistique sous température dirigée.
- Responsables qualité, hygiène et sécurité des entreprises de distribution ou de transport sous température dirigée.

Prérequis

- Connaissances élémentaires sur la chaîne du froid des aliments.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas.
- Expériences et travaux dirigés.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site www.cemafroid-formation.com
- Intra : nous contacter.

v1