

Bonnes pratiques d'Hygiène Alimentaire

Opérateur TPE métier de bouche

Accueil, présentation

Notions de microbiologie

Les micro-organismes : bactéries, virus, champignons, parasites

Les Toxi-Intoxications Alimentaires

Pratiques d'hygiène liées au milieu de travail

Locaux

Plans de travail

Machine de préparation, ustensiles

Personnel

Pratiques d'hygiène liées aux matières premières

Pratiques d'hygiène liées aux opérations

Stockage

Préparation,

Nettoyage, désinfection

La documentation en lien avec les exigences de la méthode HACCP

Le plan de nettoyage désinfection

Le plan de maintenance

Le plan de lutte contre les nuisibles

Cas concrets, contrôle des acquis