

Programme de formation

2024

[SECURITE ALIMENTAIRE]

- **Module 1** : A la découverte des microorganismes p. 1
- **Module 2** : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et la réglementation en Restauration Collective p. 2
- **Module 3** : Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et son utilisation au quotidien p. 3
- **Module 4** : La démarche HACCP p. 4
- **Module 6** : Le danger Allergènes p. 6

[EQUILIBRE ALIMENTAIRE]

- **Module 5** : Notions pour une alimentation équilibrée p. 5

[Contact et Formateurs]

Fiona COURCELLE, Technicienne en Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email : frederic.pate@alsace.eu / fiona.courcelle@alsace.eu