

MHA 04: AUTOCONTROLE

Public

Tous professionnels de l'alimentaire

Objectifs

- * Rôle des autocontrôles
- * La mise en oeuvre des autocontrôles

Contenu de la formation

- * Définition
- * Contrôle des températures
- * Contrôle du nettoyage
- * Les analyses microbiologiques

Nos supports de communication

Video-projecteur

Paper-board

Méthodes pédagogiques

Exercices pratiques

Remise d'un livret pédagogique à chaque participant

Validation des acquis