



M N A C O N S E I L S



PACK 2017 FORMATION

Paquet hygiène et sensibilisation de la méthode HACCP

OBJECTIFS

Former et sensibiliser le personnel au respect des règles d'hygiène inhérentes aux métiers de la restauration et de la collectivité et de l'Agro Alimentaire.

durée 2 journées



SST & Sécurité Incendit

OBJECTIFS

Connaitre les mesures à prendre pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et morale de ses salariés. connaitre les regles de sécurité incendit liées à votre établissement.

durée 1 journée

Cuisine "Fait Maison"

OBJECTIFS

Connaitre les principes et les contraintes de la nouvelle norme du "Fait Maison". A partir d'un audit de votre carte et restaurant, élaborer une nouvelle carte et recettes.

durée 1 journée



Les Allergènes

OBJECTIFS

Connaitre les catégories d'allergènes, et préparer des recettes qui permettent de les éviter.

durée 1 journée

Durée de la formation

5 jours modulables
en fonction de la disponibilité

Lieu de la formation

à réaliser In Situ

Option :

Mise en Place du **PMS**
de votre établissement.
1 journée supplémentaire