

# AUTOCONTRÔLE EN HYGIENE ET QUALITE



Date : 10 mars 2008

Lieu : Société des Cafetiers, Restaurateurs  
et Hôteliers de Genève

Durée : 1 jour

Prix : Fr. 340.- par personne  
Fr. 290.- membre SCRHG

Animateur	Pierre Stämpfli, formateur diplômé (formation professionnelle Gastrosuisse)
Participants	Restaurateurs, hôteliers, cadres au niveau de la production
Objectifs	A la fin de la journée, le participant sera à même de : ⇒ analyser les risques et points critiques ⇒ mettre en place un concept d'application pratique ⇒ convaincre son entourage de l'importance de l'autocontrôle
Thèmes	La nouvelle législation
Contenu	Les attentes du client Les attentes de l'Etat Les points critiques et la maîtrise des risques (HACCP) L'autocontrôle en pratique Définitions et notions de microbiologie et d'hygiène Les nombreux avantages de la démarche Bilan de plusieurs centaines d'applications dans le terrain Conseils pratiques pour la formation des collaborateurs
Méthode	Exposés, réflexions individuelles et en groupe, exercices pratiques, échange d'expériences