

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DANS LES CUISINES SCOLAIRES, L'AFFAIRE DE TOUS !

Comme le prévoit l'A.R. du 7 février 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, les responsables des établissements doivent s'assurer que toute personne affectée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires dispose d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de son travail.

Dans ce cadre, une formation sera organisée par le CAF et la cellule de vulgarisation de l'AFSCA dans les lieux suivants de 9h30 à 13h00 :

Public concerné : Le personnel de cuisine des établissements scolaires.

- **6/12/2018** au CAF, La Neuville, 1 à Tihange : (Référence de la formation : 073/104).
- **01/02/2019** à ITCF Henri Maus, Place de l'école des Cadets à Namur : (Référence de la formation : 073/105).

Public concerné : Le personnel administratif et Direction d'établissement scolaire.

- **19/11/2018** à l'ITCF Henri Maus, Place de l'école des Cadets à Namur :
(Référence de la formation : 179/232).

Objectifs de la formation :

- ✓ Actualiser ses connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ✓ Prendre conscience des risques pour le consommateur du non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- ✓ Appréhender les directives de l'Arrêté royal de novembre 2003.
- ✓ Entrer en contact et échanger avec une personne ressource de l'AFSCA.
- ✓ S'outiller afin de réussir un contrôle de l'AFSCA.

Cette formation est reconnue par l'AFSCA comme formation obligatoire annuelle du personnel de cuisine, une attestation sera remise aux participants.

Télécharger le bulletin d'inscription via le lien : <http://www.lecaf.be/forma/forma.html>

Les personnes retenues recevront une convocation.

ATTENTION : maximum 35 participants / journée.