

Métiers des domaines Restauration –Hôtellerie -Tourisme

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE NORME HACCP

Décret n°2011-731 du 24 juin 2011

Publics

- Tout public

Conditions d'accès

- Aucune

Durée

- 14 heures

Dates

- Sessions toute l'année
(Nous contacter)

Modalités de formation

- Formation en présentiel

Validation

- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (cf. Décret n°2011-731 du 24 juin 2011)

Modalités de financement

- Financement individuel
- Pôle-Emploi / CTM
- Compte personnel de formation / CPF de transition
- OPCO / Entreprise

Tarif de référence*

- Nous contacter

Lieux de formation

- Lamentin

Contact

- Mme J. Bonne-Francil
- 05 96 50 45 75
- contact@gretamartinique.fr

Objectifs

A la fin de la formation le stagiaire doit être capable de:

Identifier les grands principes de la réglementation en restauration collective

Analyser les grands principes liés à l'insuffisance d'hygiène

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

Contenu

Enseignement professionnel:

Les principes fondamentaux de la réglementation européenne-

Qu'est-ce-que l'HACCP ?

Son approche

La mise en place de l'HACCP

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

Taux de réussite :

2020 : 100%

*Retrouvez nos conditions générales de ventes sur notre site Internet