

Formation à l'hygiène alimentaire / méthode HACCP

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ASFO BSB - PAU
MARCHAT Célia
05.24.89.15.11
celia.marchat@asfo.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Sans

Prérequis pédagogiques :

Toute catégorie de personnel travaillant en
restauration et ou en industrie agro-
alimentaire

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale 3. Mettre en œuvre les principes d'hygiène

Contenu et modalités d'organisation

Présentation de la norme HACCP Les 7 principes de la norme HACCP Applications pratiques

Durées de la formation *14h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale - Sans
niveau spécifique

MON
COMPTE
FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00256168	du 31/01/2022 au 23/12/2022	(64)	ASFO BSB - PAU		MON COMPTE FORMATION	FPC
00339120	du 09/01/2023 au 31/12/2023	(64)	ASFO BSB - PAU		MON COMPTE FORMATION	FPC
00395214	du 23/10/2023 au 31/12/2024	(64)	ASFO BSB - PAU		MON COMPTE FORMATION	FPC
00426476	du 23/10/2023 au 31/12/2024	(64)	ASFO BSB - PAU		MON COMPTE FORMATION	FPC