

AFC - Méthode HACCP (Aubusson)**Financement**

Formation professionnelle continue
Action de formation conventionnée
(AFC)

Organisme responsable et contact

AFORMAC LIMOGES OSENGO
05.55.77.75.89
aformac87@aformac.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Savoirs de base

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

La formation doit permettre aux stagiaires d'acquérir et de mettre en œuvre les compétences relatives à la méthode HACCP. Ils doivent être capables : - de préparer et cuisiner selon les règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire, - de manipuler des denrées alimentaires en toutes situations et sécurité A l'issue de la formation, les stagiaires doivent connaître : - Les grands principes de la réglementation - Les risques liés à une insuffisance d'hygiène - Les principes de l'hygiène en restauration

Contenu et modalités d'organisation

Module 1 : Accueil / Positionnement Module 2 : Microbiologie Module 3 : Les bonnes pratiques d'hygiène Module 4 : La démarche HACCP Module 5 : Evaluation / Bilan Moyens techniques et pédagogiques : Apports théoriques, Méthode expositive et participative, exercices pratiques, travail à partir de documents authentiques professionnels, remise d'un document de synthèse

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

> **Attestation de fin de formation**

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
NS25852	du 04/06/2018 au 05/06/2018	Aubusson (23)	AFORMAC LIMOGES OSENGO		Non éligible	