Ref. formation 201909069063

HACCP hygiène alimentaire

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EUROPROFORMATION
laforge xavier
06.88.32.55.07
xlaforgeminiau@gmail.com

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 :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

aucune

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Le personnel de cuisine, maîtrise des méthodes d'hygiène alimentaire. - La formation permet d'acquèrir les connaissances des règles sanitaires

Contenu et modalités d'organisation

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

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

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
00162138	du 01/01/2022 au 31/12/2025	La Rochelle (17)	EUROPROFORMATION		Non éligible	FPC