

Permis d'exploitation et Hygiène Alimentaire

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EUROPROFORMATION
laforge xavier
06.88.32.55.07
xlaforge@me.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 :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucun

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale Mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale

Contenu et modalités d'organisation

•La protection des consommateurs •La responsabilité des exploitants •La prévention et la lutte contre l'alcoolisme •La protection des mineurs •La répression de l'ivresse sur la voie publique •La législation sur les stupéfiants •La revente de tabac •La lutte contre le bruit L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire Les règlements Les services officiels de contrôles L'hygiène des manipulations et méthode HACCP Le plan de Maîtrise sanitaire (PMS) Evaluation des connaissances acquises

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

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
00448683	du 04/03/2024 au 31/12/2025	La Rochelle (17)	EUROPROFORMATI ON		Non éligible	
00448682	du 04/03/2024 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	EUROPROFORMATI ON		Non éligible	