

Hygiène alimentaire - HACCP

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA
Karen LANCERY
09.70.19.24.10
info@infa-formation.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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Le délai d'accès aux prestations dépend de la date de début de formation sur les différents sites et du nombre de places disponibles. Pour connaître ces dates et les disponibilités, vous pouvez consulter le site internet et contacter nos conseillers au 09 70 19 24 10 - info@infa-formation.com

Prérequis pédagogiques :

Aucun diplôme n'est exigé pour accéder à la formation.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Compétences et aptitudes visées : Répondre à l'obligation du suivi de stage d'hygiène Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre : - La démarche HACCP. - Les points critiques. - Les points à risque. - Les dangers de contamination des denrées (les microbes, les dangers, les toxi-infections). - Principe de la description des procédures (protocoles) satisfaisant aux normes d'hygiène : formalisation. Les mesures correctives : une pratique quotidienne. - Les procédures de maintenance, de nettoyage, d'achats et de réception des approvisionnements. - Les procédures (protocoles) de production culinaire. - Les outils de contrôle et de sécurité : leur importance, leur support et leur organisation (grille de contrôle, organismes, conséquences). - Principe de l'auto - contrôle et de l'auto - surveillance. Contenu spécifique Soft-Skills : - Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, - Autoévaluer ses soft-skills, - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Titulaire de l'attestation HACCP, vous serez en mesure de reprendre votre activité ou bien d'enclencher un parcours de formation dans le secteur d'activité de l'Hôtellerie et la Restauration. L'INFA propose de nombreuses formations en cuisine, hôtellerie, service, management, hébergement, hôtellerie de plein air, tourisme.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00598724	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA		Non éligible	