

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE, LA METHODE HACCP

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 14 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
14h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Session ouverte toute l'année.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GMTE94

Severine Beranger

Tél : 01 45 16 19 19

gmte94@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Alexandra Clou

referent.handicap.gmte94@ac-creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours présentiel :
280,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

Eligible CPF N° n°181478



CODES

NSF : 221

Formacode : 21546

OBJECTIFS

- Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Identifier les principes de la réglementation en restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration et déterminer des points critiques.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

POSITIONNEMENT

aucun

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Veillez contacter Mme BERANGER au : 01 45 16 10 03

Tarif indicatif, pour un groupe de 10 à 15 personnes maximum (Déjeuner non compris)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

- ▶ Aliments et risques pour le consommateur. Introduction des notions de danger et de risque.
- ▶ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
- ▶ Le plan de maîtrise sanitaire.

VALIDATION

- ▶ Attestation à présenter en cas de contrôle. Organisme agréé par la DRIAAF IDF