

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE -HACCP (BESANCON)

Référence : HACCP 25 MAI

Thématique : Prévention et sécurité

OBJECTIF

Comprendre et analyser les dangers sanitaires
Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire obligatoire

PUBLIC CONCERNÉ

Chef d'entreprise, conjoint, salarié.

PROGRAMME

Connaître la législation en vigueur et les contrôles à effectuer
Mettre en place les procédures de maîtrise et de contrôles appropriés dans le plan de maîtrise sanitaire obligatoire
Notions de microbiologie appliquée à l'alimentaire et analyse des dangers rencontrés pendant une journée de travail type
Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

DATES

- Mercredis 13 et 20 mai 2020

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Formateur spécialisé dans le domaine d'intervention et sélectionné par la CMA.
- Séance de formation en salle
- Effectif de 6 à 15 stagiaires
- Apports théoriques et mise en pratique.

SUIVI ET EVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION

Evaluation formative tout au long du stage- Feuille d'émargement -Attestation de stage.

COÛT DE LA FORMATION

Coût total pour 2 jours de formation : 495 euros comprenant les frais pédagogiques et les frais d'inscriptions (voir les conditions générales de vente).
Ces coûts peuvent être pris en charge par les financeurs de la formation et/ou par votre Compte Personnel de Formation. Des offres promotionnelles peuvent vous être proposées par nos services, sous certaines conditions.

Besoin d'aide pour le montage du dossier de prise en charge ?

Votre conseiller Chambre de métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.
Renseignez-vous en cliquant sur « Etre rappelé » en bas de la fiche.

RÉSERVER VOTRE PLACE

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse contactez-nous au 03 81 21 35 06

Notre organisme a reçu la certification Cequaform pour la qualité de ses formations.

Délivré par:

- 25 - CMA Formation Besançon : 101 Rue de Vesoul - 25000 BESANCON

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Horaires :

9h à 12h et de 13h à 17h

Tarifs:

- Tout public - contact