HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE-HACCP(PONTARLIER)

Référence : HACCP DT25 2/OCT

Thématique : Formation-Prévention Sécurité Hygiène alimentaire

Objectif

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

Public

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 maitrise sanitaire obligatoire.
- Notions de microbiolgie appliquée à l'alimentaire et anaylse des dangers rencontrés pendant une journée de travail type.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Travailler dans la restauration ou projet de travailler dans la restauration.

Lieux et dates

Pontarlier : Mercredis 21 et 28 octobre 2020 .

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- 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 évaluation de l'action de formation

Évaluation 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 êtes proposées par nos services, sous certaines conditions.

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 « Être rappelé » en bas de la fiche.

Réservez dès maintenant 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.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté
N° SIRET : 130 026 073 00010
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)



Délivré par:

- 25 - Pontarlier : 7 rue des Bernardines - 25300 PONTARLIER

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