

Hygiène alimentaire en restauration commerciale (NEVERS)

Référence : 20-58-034

Thématique : Formation-Prévention Sécurité Hygiène alimentaire

Objectif

Mettez-vous en conformité avec la réglementation

Public

-

Programme

- Connaître la législation en vigueur et les contrôles à effectuer.
- Mettre en place les procédures de maîtrise et de contrôle appropriés dans le plan de maîtrise 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.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

-

Lieux et dates

NEVERS : mardi 13 et mercredi 14 octobre 2020

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

-

Suivi et évaluation de l'action de formation

-

Coût de la formation

Pour connaître le tarif de cette formation, veuillez nous contacter directement au 03 86 71 80 65

Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez en ligne dès maintenant et régler les frais d'inscription/réservation 75 euros. Ces frais seront débités à l'issue du premier jour de formation.

► 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'État)



Délivré par:

- 58 - Nevers : Délégation de Nevers 9 Rue Romain Baron, CS 80040 - 58027 NEVERS Cedex

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 :

De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Tarifs:

- Frais de réservation - 50 euros