HYGIÈNE ET ALLERGÈNES (DIJON)

Référence : 20-21-138

Thématique : Formation-Prévention Sécurité Hygiène alimentaire

Objectif

Identifiez et maîtriser tous les dangers liés à son activité, y compris allergènes.

Public

Chef d'entreprise, conjoint, salarié.

Programme

- Connaitre et comprendre la réglementation,
- Identifier les dangers liés à son activité.
- Être prêt pour une inspection sanitaire.
- Déterminer les mesures de flexibilité octroyées pour son plan de maitrise sanitaire.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

-

Lieux et dates

DIJON : Lundi 2 novembre 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 10 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

Pour connaître le tarif de cette formation, veuillez nous contacter directement au 03 80 63 10 22

Réservez dès maintenant votre place

Cette formation vous intéresse ? Échangez avec votre conseiller départemental en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche. Il pourra également vous accompagner dans le montage du dossier de prise en charge de cette 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'Etat)

Délivré par:

- 21 - Dijon : Délégation Côte-d'Or 65-69 rue Daubenton - BP 37451 - 21074 DIJON 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 :

9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Tarifs:

- Tout public - contact