

RÉDIGER SON DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION (BESANÇON)

Référence : DU_02_25

Thématique : Formation-Prévention Sécurité Hygiène alimentaire

Objectif

Soyez en conformité avec la réglementation.

Public

Chef d'entreprise, conjoint, salarié.

Programme

- Répondre aux exigences du code du travail et gérer la sécurité des salariés.
- Recenser les risques professionnels et identifier les mesures préventives.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Aucun

Dates

BESANCON : Lundi 22 juin 2020

Ce stage est délivré dans d'autres départements de la région, consulter [sur notre site les autres dates](#).

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 5 à 10 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 1 jour de formation : 260 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. Des offres promotionnelles peuvent vous être proposées par nos services, sous certaines conditions.

Droits d'inscription

Les chefs d'entreprise artisanale, les conjoints collaborateurs versent uniquement le droit d'inscription.

Pour les autres publics, la CMA établit une demande de prise en charge auprès de l'OPCO de l'entreprise.

Réserver 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.

Délivré par:

- 25 - 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