

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LA MÉTHODE HACCP

Formation
éligible au
CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Appliquer les bonnes pratiques liées à la méthode HACCP pour assurer la sécurité alimentaire.

Contenus

– Réglementation en vigueur sur les risques alimentaires – Connaître les micro-organismes pour mieux les combattre – L'hygiène du personnel – Le respect de l'hygiène des denrées depuis la réception jusqu'à la consommation – La sécurité alimentaire – Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux – Identifier les responsabilités dans la chaîne alimentaire – La méthode HACCP : généralités, 7 principes et 12 étapes – Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) – Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Pré-requis

Connaitre les fondamentaux de la cuisine

Modalités et délais d'accès à la formation

Formation obligatoire depuis le 1er octobre 2012 dans le domaine de l'hôtellerie-restauration

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 14 heures

Dates

Du 01/01/2021 au 31/12/2021 à Ambert

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

Modalités d'évaluation

- Examen final

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Plan de développement des compétences

Tarif

Prix maximum en euros TTC : 18,00 € heure stagiaire
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Formation réalisée par
GRETA Livradois Forez (Ambert, Olliergues)
48 Avenue de la Résistance
63600 - Ambert
Site de formation
GRETA Livradois Forez
48 avenue de la résistance
63600 - Ambert

Contact
Yvelise ANDRE
04 73 82 31 71
greta.livradois@ac-clermont.fr


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSEAU
greta
AUVERGNE