

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LA MÉTHODE HACCP

Formation
éligible au
CPF



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

Admission après entretien Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 14h
- Nombre d'heures au total : 14h

Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Plan de développement des compétences
- Financement Pôle Emploi

Tarif

224 € TTC

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

Taux de satisfaction des apprenants du Greta en 2020 : 93%

Formation réalisée par
GRETA Val d'Allier (Issoire, Brassac, Brioude)

3 rue René Dessiove
63500 - Issoire

Site de formation

Lycée François Rabelais
13 rue de Charbonnier
63570 - Brassac les Mines

Contact
Karine MARTINET
04 73 55 09 92
contact.gva@ac-clermont.fr