

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

Après entretien

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

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

Dates

Du 04/01/2021 au 31/12/2021 à Chamalières
Du 04/01/2021 au 31/12/2021 à Riom

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
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

20 € de l'heure

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

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

Formation réalisée par
GRETA Clermont-Auvergne
21 boulevard Robert Schuman
63000 - Clermont-Ferrand

Site de formation

Lycée des métiers de l'Hôtellerie de la Restauration et
du Tourisme
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Marc SAUMUREAU
04 73 26 35 06
greta-clermont-auvergne@ac-clermont.fr


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSEAU
greta
AUVERGNE