



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Formation "HACCP"

Objectifs de la formation HACCP

C'est une formation réglementée permettant au stagiaire de connaître les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer pour fabriquer des produits alimentaires. Au moins, une personne doit être formée au sein d'une entreprise manipulant des denrées alimentaires.

A qui s'adresse cette formation ?

Toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires dans un cadre commercial (transformation, transport, vente).

Pré requis pour intégrer la formation

Aucun.

Pédagogie mise en œuvre

La formation se déroule sur 2 jours. La première journée est consacrée à la réglementation et aux risques sanitaires. La seconde comprend des études de cas et des travaux pratiques en cuisine.

Modalités d'évaluation des connaissances acquises

QCM en salle et interrogation orale en cuisine.

Compétences à acquérir

- Appliquer les bonnes pratiques
- Connaître la réglementation
- Maîtriser la méthode HACCP



Lieu de formation

60 rue des chais - 33500 Libourne

Calendrier des sessions (1 session par mois)

- 12 et 13 janvier 2022
- 31 janv. et 1er février 2022
- mars 2022
- ...

Délai d'inscription

Minimum 11 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

Gestion du handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

Taux de satisfaction des participants

100% en 2021 (2 sessions, 6 stagiaires). Méthode de calcul et données brutes sur demande.

Tarif : 480€ TTC

Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%)



Contactez Coloc' 2 Chefs

Site : www.coloc2chefs.com

Tél : 09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)

Mél : contact@coloc2chefs.com