

FORMATION CONTINUE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - HACCP



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA – CENTRE DE FORMATION CONTINUE
Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM
03 88 18 60 00



FORMATION CONTINUE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - HACCP

Objectifs de la formation

Appréhender la méthode HACCP

Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire

Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène

Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire

Pré-requis

Aucun

Public

Personnel de cuisine

Durée

2 jours (14 heures)

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

Test de positionnement à l'entrée en formation

Evaluation en cours et en fin de formation

Questionnaire de satisfaction

Moyens pédagogiques et techniques

3 cuisines entièrement équipées mises à dispositions

Matière première mise à disposition

Vidéoprojecteurs, salle informatique, WiFi dans tous les espaces

Logiciel HACCP, Epack Hygiène

Accessibilité aux personnes handicapées

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap

Accès à la prestation, contacter l'établissement

Délais et modalités d'accès ou d'inscription

Calendrier des formations et inscription sur www.lyceefoucauld.fr onglet Formation

Démarrage de la formation avec 5 personnes min - 12 personnes max

Pour les délais, merci de nous contacter au 03.88.18.60.00

Financement de la formation

Contactez votre OPCO

Entreprise

Tarifs

300€/jour/personne

Contact

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter l'établissement : contact@lyceefoucauld.fr



contact@lyceefoucauld.fr



www.lyceefoucauld.fr



MAJ 01/05/2021