

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - HACCP - SESSIONS D'AVRIL À JUIN 2024 (NOUS CONSULTER)

GRETA des Yvelines (78)
Guyancourt

OBJECTIFS

Le principal objectif de la formation est d'acquérir les connaissances obligatoires pour gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaires conformes à la réglementation française et européenne, tout en respectant la satisfaction du client.

CONTENU

1. Aliments et risques pour le consommateur
2. Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
3. Plan de maîtrise sanitaire

PUBLICS

- Individuel
- Compte Personnel de Formation

DURÉE

De 14 h, dont 0 h en entreprise

DATES

Date de début : 21 avril 2024

Date de fin : 21 avril 2025

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Travailler dans la restauration

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences HACCP

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

expertise des formateurs

COÛT

280 euros

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Isabelle THOMAS CFP
isabelle.thomas3@ac-versailles.fr

Jean-Daniel.Yadan@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Bikoro Agnès
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

