

FORMATION ALIMENTAIRE

Le choix entre deux programmes :

Programme 1 : HACCP

OBJECTIFS



- ✓ Appréhender les exigences réglementaires
- ✓ Être sensibilisé aux dangers de l'alimentaire
- ✓ Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène



Public concerné

Tout personnel travaillant dans le secteur alimentaire

- Restauration commerciale
- Restauration collective et hospitalière
- Industries

Programme 2 : HACCP Certifiante

OBJECTIFS



- ✓ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- ✓ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- ✓ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale



Test de validations des acquis effectués et attestations délivrées en fin de formation



Modalités

+ En inter ou + en intra

Durée : 1 journée ou une 1/2 journée selon les besoins pour la formation HACCP - 14h pour la formation HACCP certifiante

Prérequis : aucun

Possibilité Qualiopi



Inscriptions

Sessions prévues : 29 et 30 septembre 2022 ; 6 et 7 octobre 2022 ; 20 et 21 octobre 2022 ; 24 et 25 novembre 2022

N'hésitez pas à nous contacter, notre équipe sera ravie de vous accompagner :
commercial@savoie-labo.fr