

# AGROALIMENTAIRE FORMATION COURTE

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE & NORMES HACCP Formation recyclage

### PRÉ-REQUIS

Expérience en restauration collective et motivation avérée pour la thématique de la formation


### OBJECTIFS


- Actualiser les notions fondamentales en matière de sécurité sanitaire
- Connaître mettre en place les actions pour l'amélioration de l'hygiène
- Connaître les fondements de la méthode HACCP et les intégrer dans son travail


### CONTENUS PRINCIPAUX

*Descriptif à venir*

 **DATES** de septembre 2023 à juillet 2024

 **DURÉE** 1 à 2 jours *en fonction des besoins*

 **PUBLIC** salarié.e.s exerçant en restauration collective

 **TARIFS & FINANCEMENT**  
Forfait groupe : 1050€/jour *hors frais annexes*  
Individuel : 28 à 30€/jour *selon thématique*

### DEVIS - NOUS CONSULTER

#### MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Interactivité et opérationnalité
- Mises en situation sur chantiers
- Études de cas et travaux pratiques

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis à l'oral, tout au long de la formation
- À l'issue de la formation, une attestation de compétences est délivrée

#### FORMATION NON CERTIFIANTE

**ACCESSIBILITÉ** - pour toute question relevant de l'accessibilité de la formation aux personnes en situation de handicap, contactez le centre

**TAUX DE SATISFACTION** - à venir

### S'INSCRIRE - CONTACTS

**BOUIN Laurence**  
*Chargée d'ingénierie*  
02.40.94.26.66 (poste 30314)  
06.99.74.74.45  
laurence.bouin@educagri.fr

**ROY Claire**  
*Assistante de formation*  
Référénte handicap  
02.40.94.26.66 (poste 30377)  
06.03.70.57.27  
claire.roy@nantes-terre-atlantique.com

**NOS FORMATIONS SONT PERSONNALISABLES À LA DEMANDE**

#### CFPPA

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole  
5 rue de la Syonnaire - CS 60117 44817 SAINT-HERBLAIN  
T. +33 (0)2 40 94 26 66  
cfppa@nantes-terre-atlantique.fr  
[www.nantes-terre-atlantique.fr](http://www.nantes-terre-atlantique.fr)