

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 2024 à juillet 2025

 **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€/heure *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 2024 - 95%

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