

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 entre septembre et juillet



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

Référente 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

CFPC

Centre de Formation Professionnelle Continue
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