

Hygiène Alimentaire en Restauration

4, 5 juin 2015 ou 29, 30 septembre 2015 ou 8, 9 décembre 2015

Hygiène et qualité dans l'entreprise

à destination des professionnels de la restauration

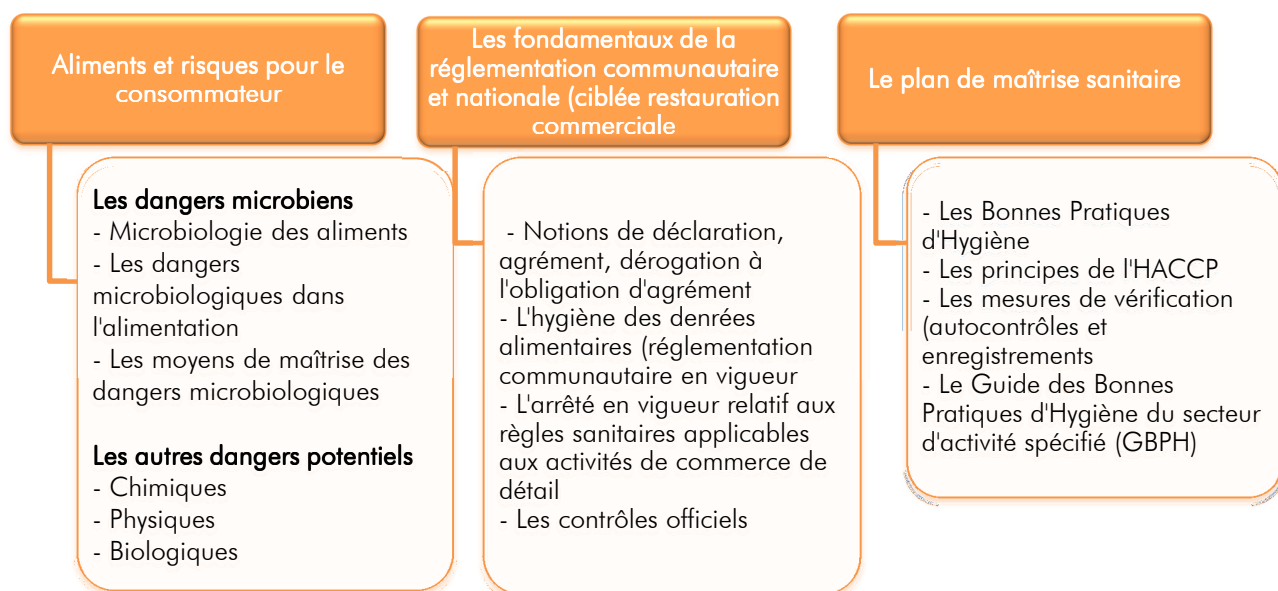
Objectifs :

- 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

Profil stagiaire

Professionnels de la restauration, cuisiniers en hôtellerie restauration, en collectivités...

Programme formation HACCP



Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Durée de la formation : 14h (2 journées)

Lieux de la formation :

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

Tarifs et financements

Coût de la formation de 2 jours : 350 € Remise du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD



Référente H+ : Mélanie DURDUX, pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap

Possibilité d'hébergement et restauration sur place (nous consulter)