

## Hygiène Alimentaire en Restauration

2 & 3 octobre 2014, 2 et 3 décembre 2014, 7 et 8 avril 2015

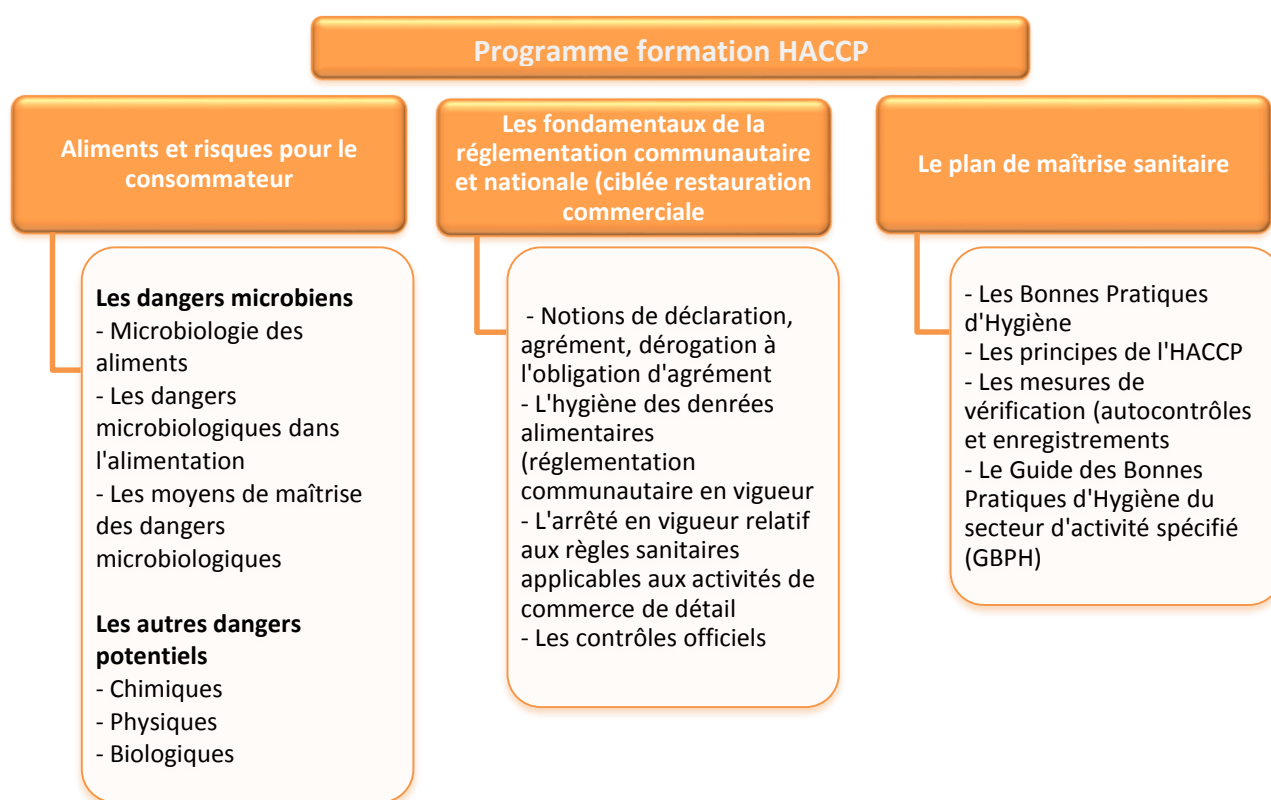
*Hygiène et qualité dans l'entreprise  
à destination des professionnels de la restauration*

### 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...



**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