PLUS DE 15 ANS D'EXPERIENCE ET PLUS DE 4000 CLIENTS

Hygiène & HACCP FORMATION

www.formation-haccp.com

Formation HACCP inter-entreprises - 2 jours

3h30

Dans votre établissement ou à distance

Jusqu'à 8 personnes en **INTER**

Nous consulter

LE PROGRAMME

- L'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires
- Les facteurs de risque alimentaire
- Les moyens de maîtrise
- La réglementation en application
- Présentation de l'HACCP
- Les sept principes
- Plan de travail en 12 étapes
- Création du système documentaire

* « programme allégé » pour le programme complet contactez-nous.

LES OBJECTIFS

Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité des denrées alimentaires et l'HACCP. Connaître les dispositifs d'hygiène. Identifier les principaux dangers alimentaires. Réaliser les diagrammes de fabrication...

PUBLIC VISÉ

pôle emploi

Public voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la méthode HACCP dans leur établissement ou la faire appliquer. Tout manipulateur de denrées alimentaires.

LES PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire (Niveau VI)
Avoir une connexion internet
Avoir un ordinateur ou tablette ou smartphone

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Tout au long de la formation, le formateur, invitera l'apprenant à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail, par l'intermédiaire du direct, d'exercice, de sondage, de questions, d'ouverture de chat...