

Certification hygiène alimentaire en restauration commerciale

Lieu de formation : CFPPA de RIVIERE-PILOTE

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

FORMATION CONTINUE ADULTE

Pré-requis exigés:

Aucun

Modalités d'inscription :

Prendre contact avec le centre et présenter un dossier d'inscription complet

Taux de satisfaction

-

Taux de réussite

-

Organisation de la formation :

- Formation présentielle.
- Durée 14h
- Tout au long de l'année

Publics visés

- Métiers de bouche,
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Contacts et lieux de formation

CFPPA Rivière-Pilote _ Mr ETIFIER:
0596 62 60 35

Site web: [www. https://croix-rivail.educagri.fr/](https://croix-rivail.educagri.fr/)

Coût et financement de la formation

- Vous êtes salarié : Financement par le projet de transition professionnelle.
- CPF (compte personnel de formation)
- Pôle emploi (Contactez votre conseiller)
- Fonds propres

Accès aux personnes en situation de handicap

- Référent handicap : laurent.zecler@educagri.fr
- Partenariat avec structures : MDPH, AGEFIPH, CAP EMPLOI...

Les modalités pédagogiques

Cours théoriques en présentiel, cas pratiques, adaptés et spécifiques au métier et au contexte professionnel des participants

Modalités d'évaluation

L'épreuve d'évaluation des connaissances concerne toute la formation. Elle est organisée sous forme de QCM, étude de cas

Contenu de la formation

Aliments et risques pour le consommateur
Les fondamentaux de la réglementation Européenne et nationale
Le plan de maîtrise sanitaire
Bonnes pratiques d'hygiène