
Programme de la formation

Hygiène et HACCP dans mon établissement de restauration

 En situation de travail (AFEST)

 17,5 heures sur 2,5 jour(s)

 Salarié en poste, Indépendant et dirigeant, Agent de la fonction publique · De 1 à 12 participants

 Sur devis

Profil des participants

Restaurants, cuisines collectives, snacks, food trucks

Objectifs

A l'issue de cette formation, vous serez capable d'identifier les différentes failles de votre PMS vis à vis de la réglementation, et d'y remédier.

Aptitudes et compétences visées / attestées

Evaluer les risques

Identifier les points critiques

Identifier les moyens de remédiation

Réaliser et ou corriger les documents défailants

Identifier et mettre en place des solutions durables, adaptées à l'établissement

Pédagogie et organisation

3h30 d'Audit, 7h00 de rappel des règles d'hygiène de base et de la réglementation. 7H00 de réponse à l'audit et rédaction des documents éventuellement manquants accompagné par votre formateur.

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Audit en situation de travail

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : *(mise en place de compensation...)*

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Intervenant

Fort de mon expérience de 25 ans en restauration, et de 6 ans en tant que formateur, je saurais apporter des solutions concrètes et adaptées à votre entreprise.
