



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

81% de nos stagiaires sont satisfaits en 2022

HACCP

Règlementation européenne

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les règles d'hygiène.
- Adopter les bonnes pratiques en HACCP.

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Agents de service
- Personnels de cuisine

Lieu et nombre de stagiaires

- Intra entreprise/Présentiel
- 10 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.

• Tarif :

Audit préalable selon la taille de l'entreprise et objectif à atteindre (4 heures) :

400 € HT soit 480€ TTC

Coût de la formation :

120 € HT/ pers soit 144 €

TTC/pers

Frais de déplacement du

formateur

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

Les différents types de dangers :

- Les principaux facteurs de risque
- Microbiologie

Les responsabilités :

- Qui est responsable ?
- Les sanctions

La réglementation de la sécurité alimentaire :

- La réglementation Française et Européenne

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) :

- Définition du plan de maîtrise sanitaire
- Composition d'un PMS

Accessibilité

En cas de situation de handicap contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.



Sud Est Restauration/SERFORM
 ZA LAVY 01570 Manziat
 Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
 www.sud-est-restauration.com
 NDA : 84 01 02479 01
 Création : 13/12/2021
 Mise à jour : 31/01/2023



REPUBLIQUE FRANÇAISE