

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

Découvrez notre nouveau site Capforma.fr

NOUVEAU !

Découvrez notre **nouveau catalogue de formations 2020** : Capforma.fr

Découvrez cette formation sur notre **nouveau site Internet** : [Hygiène alimentaire secteur Restauration commerciale](#)

OBJECTIFS

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

Programme constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation, ainsi que d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

PUBLIC

Toute personne responsable de la sécurité alimentaire dans l'établissement.

+ PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, exercices pratiques, moyens vidéo (vidéo projecteur),

Supports spécifiques

Groupe inters entreprises maximum 15 personnes.

En intra entreprise (cours particulier ou groupe).

VALIDATION

Attestation de fin de formation

CONTACT

capforma@var.cci.fr

04.94.22.81.40.

DATES / LIEUX

Date de début des sessions (sur deux jours).

TOUTES LES DATES SONT DÉJÀ PASSÉES.

TARIFS / DURÉE

392€

Inter entreprises : 392 € net de TVA par personne

Adhérents FAFIH : Nous consulter.

Dans le cadre de la formation continue l'entreprise peut bénéficier d'une prise en charge de la formation par son OPCA.

14 heures soit 2 jours

LE PROGRAMME



[RETOUR À LA LISTE](#)