

FORMATION NORME HACCP

OBJECTIF DE FORMATION :

A l'issue de la formation les apprenants seront en mesure d'appliquer les exigences de la norme HACCP.

OBJECTIFS OPERATIONNELS :

Être capable d'identifier les points clés de la norme HACCP

Identifier les sources de danger et les mesures d'hygiène en restauration

LE PROGRAMME :

- Définitions (TIAC...)
- Les sources de danger
- L'hygiène des mains (boîte à coucou)
- Les micro-organismes et les contrôles
- Les bonnes pratiques
- Les points de maîtrise

LES MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES :

- Mise en situation et cas concrets
- Boîte à coucou
- Exercices individuels et collectifs

LES MODALITES D'EVALUATION :

Evaluation individuelle de fin de session par écrit

LES MOYENS TECHNIQUES :

- Salle de réunion avec vidéo projecteur
- Paperboard
- Boîte à coucou

LES TARIFS :

GRN Expertises, SARL au capital social de 2000€, 951 737 493 RCS RENNES SIRET 951 737 493 00019

Date de création : 24/04/2023 - Date de MAJ : 19/09/2023

Page | 1

Informations :

Publics concernés :

de ASH à technicien

Des étudiants CAP à Bachelor

Durée :

- 1 à 4 jours

Prérequis :

- Absence de prérequis





PROGRAMME DE FORMATION

Nous établissons une offre tarifaire sur mesure en fonction de vos besoins.

Pour cela contactez-nous.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES,

CONTACTEZ-NOUS :

Téléphone : 06.03.58.30.95

Courriel : emmanuel.gorain@grn-expertises.fr

Site WEB : www.grn-expertises.fr

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES :

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter, afin d'étudier les possibilités de suivre la formation.

DELAI D'ACCES / DE REPONSE :

Suite à l'étude de vos besoins un retour vous sera transmis sous 7 jours maximum (hors période estivale).