

Fiche Technique de Formation

Pôle Hôtellerie Restauration Tourisme

HACCP

Niveau de la formation: Sans niveau spécifique



Réception du lundi au vendredi de 8h à 12h / sur RDV les après midis



De BT arrêt Crédit Agricole
De PaP arrêt Direct

Accessibilité des personnes en situation de handicap

Code interne de formation: HRT-HACCP-Ab-2022



Objectifs de la formation:

Connaître les règles d'hygiène et sécurité alimentaire et savoir les mettre en œuvre



Publics cibles:

Demandeurs d'emploi, salariés



Pré-requis:

Projet professionnel dans la restauration



Modalités

Entrées et sorties: Entrées et sorties à dates fixes

Mode de formation: En présentiel

Moment de la formation: En journée

Rythme de formation: Temps plein, en centre

Méthodes pédagogiques: En groupe



Programme de Formation

- Module 1: Définition de l'HACCP
- Module 2: Les 7 principes de base de la méthode HACCP (+ schéma des principes)
- Module 3: Maîtrise du risque sanitaire :
- Module 4: Procédures d'applications pratiques à mettre en œuvre



Lieu et Durée

Lieu: 0

Démarrage prévisionnel 30/05/2022

Fin prévisionnelle 31/05/2022

Durée de la formation: 14 h

Heures en entreprise: 14 h

Heures en entreprise: 0 h

Validation des compétences:

Evaluation de fin de formation

Attestation de réussite:

HACCP

Tarif et financement:

Individuel Payant: 420,00 €

CPF: 420,00 €

Demandeur d'Emploi: Pôle Emploi

Modalités d'entrée en formation

Modalités d'inscription:

Date butoir d'inscription: 16 mai 2022

Modalités de recrutement:

Indicateurs relatifs à cette formation

Taux de réussite: 100 %
Taux d'insertion: 0 %
Taux de satisfaction: 100 %
Taux de rupture: 0 %

Dates de Mise à jour 19/04/2022

CONTACTS : Tel : 0590 01 03 39
mail: suzanne.gamon@gretaguadeloupe.fr FACEBOOK : [gretaguadeloupe](https://www.facebook.com/gretaguadeloupe)
GRETA de la Guadeloupe - Rés. Les Cannelières BP548 - 97139 Les Abymes

Coordonnées du référent handicap: referent.handicap@gretaguadeloupe.fr