

FORMATION CERTIFIANTE

Les bases en hygiène en restauration (méthode HACCP)

Retrouvez des notions essentielles qui constituent des clefs pour un meilleur fonctionnement et une transparence certaine vis-à-vis du consommateur.e. La progression de ces modules part des éléments incontournables de l'hygiène en restauration, pour se diriger vers des points plus techniques et spécifiques.



début parcours



Module 1, e learning

Je respecte les principes d'hygiène de base reprenant les dispositions en vigueur

Public

équipers de cuisine, agents polyvalents restauration, chefs d'équipe de restauration traditionnelle commerciale avec Ventes à Emporter

Modalités

à distance, en continu, en blended learning

Durée totale

14 heures

Modalités de certification

Attestation de formation de base à l'hygiène

Modalités d'évaluation

Tests de connaissances

Tarif

cycle complet 250 €/participant.e

Financement

CPF, OPCO, dispositif FNE



Module 3, e learning

J'entretiens mon poste de travail

Module 4 bis e learning+ classe virtuelle

Je construis mes outils de traçabilité simplifiée



arrivée parcours



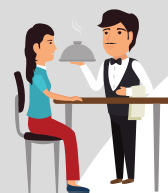
Module 2 e learning+ classe virtuelle

J'organise une marche en avant dans la distribution des ventes à emporter et je soumetts ma démarche à une spécialiste.



Module 4 e learning

Je mets en place une traçabilité simplifiée pour garantir la salubrité de mes produits aux consommateurs



ATTESTATION DE FORMATION DE BASE À L'HYGIÈNE EN POCHE