



HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

à Orléans du 22/11/2023 au 31/12/2025

Financé par



Formation continue

MARSEILLE 01

Tél : 04 91 79 51 09 - 06 20 57 69 02

Mail : sarlrppc@gmail.com

Mail contact: erco7171@gmail.com

[En savoir plus sur la formation](#)

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau de sortie :

Sans Niveau spécifique

Contenu et programme

Objectifs :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire

- Prévoir et assurer les mesures de vérification

Durée en centre :

14

LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financeurs
FC	Bourges (18)	Inscription à la demande du 01/11/2023 au 31/12/2025	Tout public	
FC	Le Subdray (18)	Inscription à la demande du 01/11/2023 au 31/12/2025	Tout public	
FC	Chartres (28)	Inscription à la demande du 22/11/2023 au 31/12/2025	Tout public	
FC	Châteauroux (36)	Inscription à la demande du 01/11/2023 au 31/12/2025	Tout public	
FC	Tours (37)	Inscription à la demande du 01/11/2023 au 31/12/2025	Tout public	
FC	Blois (41)	Inscription à la demande du 22/11/2023 au 31/12/2025	Tout public	
FC	Mormant-sur-Vernisson (45)	Inscription à la demande du 01/11/2023 au 31/12/2025	Tout public	

Informations pratiques

Organisme responsable :

[Formations Spécifiques](#) - MARSEILLE 01

Publics :

- Tout public

Financement :

- Formation adulte financée par l'entreprise ou le particulier

Contact :

FEVRE Corrine 06 20 57 69 02

Numéro de session : 422333S / Référence GIP : 30594

Mise à jour le 17/06/2024