

PACK FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION ET HACCP HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

à Tours du 01/01/2025 au 31/12/2025

Financé par



Formation continue

Paris

Tél : 08 06 70 07 01

Mail : contact@umihformation.fr

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 :

34

LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financeurs
	Bourges (18)	Inscription à la demande du 01/01/2025 au 31/12/2025	Tout public	
	Chartres (28)	Inscription à la demande du 01/01/2025 au 31/12/2025	Tout public	
	Châteauroux (36)	Inscription à la demande du 01/01/2025 au 31/12/2025	Tout public	
	Blois (41)	Inscription à la demande du 01/01/2025 au 31/12/2025	Tout public	

Informations pratiques

Organisme responsable :

[UMIH Formation](#) - Paris

Publics :

- Tout public - 15 places

Financement :

- Formation adulte financée par l'entreprise ou le particulier

Contact :

MARIANI Laurence

Numéro de session : 615260S / Référence GIP : 26730
Mise à jour le 06/01/2025