

Hygiène Alimentaire

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Délivrance de l'attestation de formation HACCP

14 heures en présentiel ou en distanciel

Obligatoire pour toute personne manipulant des denrées alimentaires

Programme

Méthode HACCP
Procédures utilisées dans l'entreprise
Autocontrôle – Traçabilité
Utilisation du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
Utilisation du GBPH
Gestion des non conformités

...

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Délivrance de l'attestation ROFHYA (DRAAF)

14 heures en présentiel

Obligatoire pour les créateurs/preneurs de la restauration commerciale

Programme

Réglementation
Bonne pratique d'hygiène
Déclaration et Contrôle
Autocontrôle - Traçabilité
Gestion des non conformités
Plan de maîtrise sanitaire (PMS)
Microbiologie

...

Tarifs

Formation individualisée (en individuel) : 850 €

Formation en groupe (minimum de 6 participants) : 400 €

Financements possibles

OPCO des entreprises.

France Travail (demandeurs d'emploi)

Autofinancement possible en 4 fois sans frais.

www.kedi-formation.fr / recrutement@kedi.fr
03.89.33.91.07 / 25 allée Gluck, 68200 Mulhouse