

## Métiers de la restauration

# HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE NORME HACCP

Décret n°2011-731 du 24 juin 2011

### Publics

- Tout public

### Conditions d'accès

- Aucune

### Durée

- 14 heures

### Dates

- Sessions toute l'année  
(nous contacter)

### Modalités de formation

- Formation en présentiel

### Validation

- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (cf. Décret n°2011-731 du 24 juin 2011)

### Modalités de financement

- Financement individuel
- Pôle-Emploi / CTM
- Compte personnel de formation / CPF de transition
- OPCO / Entreprise

### Tarif de référence\*

- Nous contacter

### Lieux de formation

- Lamentin

### Contact

- Mme J. Bonne-Francil
- 05 96 50 90 05 - [jbonne-francil@gretamartinique.fr](mailto:jbonne-francil@gretamartinique.fr)

## Objectifs

A la fin de la formation le stagiaire doit être capable de:

Identifier les grands principes de la réglementation en restauration collective

Analyser les grands principes liés à l'insuffisance d'hygiène

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

## Contenu

### Enseignement professionnel:

Les principes fondamentaux de la réglementation européenne-

Qu'est-ce que l' HACCP ? Son approche- La mise en place de l'HACCP

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

### Taux de réussite :

2020 : 100%

\*Retrouvez nos conditions générales de ventes sur notre site Internet