Hygiène alimentaire

Durée : 14 heures
Démarrage : 24 et 25 février 2026
11 et 12 mars 2026

Édition Décembre 2025

Objectifs

- Comprendre la réglementation et les exigences sanitaires
- Identifier les dangers potentiels
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

Contenus de la formation

- L'hygiène au sein de l'entreprise : définition et cadre réglementaire
- Comprendre les aliments et les risques pour le consommateur
- Définir le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise

Modalités pédagogiques

- La formation est dispensée en présentiel sur 14 heures.
- Travaux pratiques et mise en situation.
- Évaluations en cours et en fin formation.
- Un accompagnement individuel est envisageable à l'issue de la formation.
- Attestation de fin de formation remise aux stagiaires.

Conditions d'inscription

Les inscriptions sont validées à réception d'une fiche d'inscription dûment complétée et de l'accord de financement, dans la limite des places disponibles.

*Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap

Public Cible

Chefs d'entreprise
Salariés
Demandeurs d'emploi

Tarifs

350 euros

Financement

OPCO
Vivéa
CPF
Financement personnel

Indicateurs

Taux de satisfaction : 93%
Taux de réussite : 100%

Référents

Formateur : Léo CRESCENCE

Référent Handicap : Véronique M'GOURI

BESOIN D'INFORMATIONS ?

CONTACTEZ-NOUS :

SCANNEZ MOI

CFPPA de Saint-Joseph : 24 Rue Raphaël Babet -97480 Saint-Joseph

02 62 56 10 96 cfppa.st-joseph@educagri.fr