RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



Hygiène Alimentaire

Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale

Formation conforme à l'arrêté du 12 février 2024 pour la maîtrise de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.

Objectifs

Organisation et gestion des activités de restauration dans le respect des normes sanitaires.
Connaissance des principes réglementaires, analyse des risques sanitaires, mise en œuvre des principes d'hygiène, maîtrise des dangers microbiologiques, rédaction et conduite d'un plan de maîtrise sanitaire, vérification des mesures d'hygiène

Secteurs visés

Lycée Albert Camus, 560 Avenue Henri Giraud, 83600 Fréjus

Infos clés

Niveau : Attestation / habilitation
Certification : Attestation / habilitation
Métier : Cuisine & production culinaire

Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

Parcours

Durée : 14 heures
Rythme : Formation entièrement présentielle