



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19



HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Objectif: Obtenir la certification en hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale.

Programme

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 collective .

Soft skills et préparation à la prise de poste .

Public

Salariés en restauration, demandeurs d'emploi.

Prérequis

Maîtrise du français.

Durée et dates

14h de formation, ou 35h de formation incluant une préparation à la certification.

Formation en présentiel temps plein.

Locaux accessible aux personnes en situation de handicap.

Contact

Tél : 04-37-43-12-07

Mail : secretariat@ofelia.fr

Adresse

72 avenue de Böhlen,
69120 Vaulx-en-Velin

Plus d'infos sur notre site:



Qualiopi
processus certifié

REPUBLICQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'action suivantes :
ACTIONS DE FORMATION