

HYGIENE ALIMENTAIRE adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Méthode HACCP - Parcours spécifique Pôle Emploi - THONON

FICHE FORMATION 2024

OBJECTIFS

Acquérir les compétences liées à l'hygiène et la sécurité alimentaire pour pouvoir travailler dans le secteur de l'alimentation.

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire

Appliquer ces règles à son environnement professionnel

Prévenir tout risque de contamination et de développement

Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires.

CONTENUS

La découverte et connaissance de la microbiologie

La découverte et connaissance des maladies alimentaires

L'Hygiène alimentaire et la marche en avant
L'origine et l'évolution

Les principes de l'hygiène alimentaire (analyse, plan de maîtrise, outils de contrôle, suivi, traçabilité, correction).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Rythme hebdomadaire : **33 heures**

Nombre de participants : **10**

PRÉ-REQUIS

Pour une bonne adaptation en formation, il est souhaitable de savoir lire et écrire et compter.

PUBLICS

Demandeurs d'emplois inscrits à Pôle emploi relevant du PIC

MODALITÉS D'ADMISSION

Participation à **une ICOP - Information Collective** et de **Positionnement** (7h max) :
Information collective,

Entretien individuel de positionnement
Restitution et formalisation du Plan Individuel de formation.

RÉUNION D'INFORMATIONS COLLECTIVE

Mardi 07 Mai 2024
Mardi 14 Mai 2024
Mardi 21 Mai 2024 } à 9h00

GRETA Savoie Haute-Savoie

9D Avenue du Général de Gaulle
Galerie de l'Etoile
74200 THONON LES BAINS

DATES DE FORMATION

Du 27 Mai au 31 Mai 2024

VALIDATION

Délivrance d'une **attestation ROFHYA**
« spécifique en Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des Etablissements de restauration commerciale »

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

MODALITÉS DE VALIDATION

Quiz fin de parcours

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine

TARIF

20.97 € / h

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Formation financée dans le cadre du marché AFC sous réserve des critères d'éligibilité des candidats



DUREE

Durée totale maximum : **33 h en centre**

LIEUX DE FORMATION

GRETA SAVOIE HAUTE SAVOIE

- Pôle Thonon

9D Avenue du Général de Gaulle
Galerie de l'Etoile
74200 THONON LES BAINS

CONTACT

Gaëlle HENNION

06 32 86 67 00
gaelle.hennion@greta73-74.fr

LES + DE LA FORMATION

Un atout pour travailler dans la restauration ou l'alimentation

- Taux global de satisfaction = **99 %**
- Taux global de réussite = **98 %**
- Taux de retour à l'emploi à 3 mois = **74 %**

Source Déc. 2023

Un format de formation court ,
une visite technique