Hygiène alimentaire

Programme repris de la version de juin 2026. Seul le numéro de téléphone a été aligné sur celui de l’organisme.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Objectifs :

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions

d'hygiène conformes à la réglementation.

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.

Durée : 5 ou 7 heures

Prérequis : Aucun – Toute personne volontaire

Méthodes et outils pédagogiques :

Documents supports de formation

Démonstration commentée justifiée

Méthode découverte

Étude de cas concrets

Quizz

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :

Feuilles de présence

Attestation de fin de formation

Questions orales ou écrites (QCM)

Formulaires d'évaluation de la formation

Modalités et délai d’accès à la formation :

Formation en présentiel au sein de vos locaux ou en salle.

Les formations seront planifiées en fonction de la demande.

Inscription par mail : omega.recrutement.fr@gmail.com

Prix des formations :

Nos tarifs sont disponibles sur une grille tarifaire un devis vous sera transmis en

fonction de l’analyse de vos besoins.

Renseignez vous auprès de votre conseiller :

06 01 30 36 66 ou omega.recrutement.fr@gmail.com

V1 Juin 2026

VOUS ÊTES EN SITUATION D’HANDICAP ?

MERCI DE CONTACTER NOTRE REFERENTE Madame Planet au 06 01 30 36 66

ou par mail omega.recrutement.fr@gmail.com afin de déterminer les actions envisageables.

Délai de mise en place 15 jours