

MC/MSR	01/01/2024
MAJ	01/01/2024
FT	018

FT - 018 – FICHE TECHNIQUE



FORMATION REGLEMENTEE EN HYGIENE ALIMENTAIRE



FICHE TECHNIQUE

FORMATION REGLEMENTÉE HYGIENE ALIMENTAIRE

Durée : **14 heures**

Période : **A définir**

Lieu : **SAS G2 I CHOUTIA. N°07 Immeuble SCI JEHNY. ZAC de Guenette 97160 MOULE**

Public : **salariés, demandeurs d'emploi, chefs d'entreprises tous statuts**

<p>Objectifs généraux de la formation : A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Répondre aux risques pour le consommateur (dangers-microbes-allergies-chimiques) ▪ Connaître les fondamentaux de la réglementation européenne et française. ▪ Connaître le plan de maîtrise sanitaire 	<p>Contenus pédagogiques : Thème 1 : Les aliments et risques Thème 2 : la législation communautaire et nationale Thème 3 : la prévention des risques Thème 4 : Validation finale des connaissances</p>
<p>Modalités pédagogiques : Formation en présentiel Mise en situation de cas pratiques en rapport avec le projet de l'apprenant. Evaluations en transversalité (sommativité et participative)</p>	<p>Sanction Validation : Evaluation finale des connaissances QCM Attestation de fin de formation Attestation ROPHYA DAAF</p>
<p>Délais d'accès : OPCO. Délai moyen : 30 jours Autofinancement. Délai moyen : 15 jours POLE EMPLOI. Délai moyen : 30 jours Accès aux PMR</p>	<p>Pré-requis : Connaissances numériques recommandées Niveau minimum : Niveau 5 Bonnes connaissances du socle de base</p> <p>Aptitudes : Forte motivation Projet professionnel validé en rapport avec les métiers de l'agro-transformation et/ou la restauration.</p>
<p>Sélection : Secrétariat de la SAS G2 I CHOUTIA à MOULE Entretien de motivation et tests sur les savoirs de base</p>	<p>Tarifs : : Nous consulter ou sur notre site Consultable sur notre site : www.g2i-formation.com Référent PMR : Max CHOUTIA</p>

Modalités d'accès :



SAS G2 I CHOUTIA

N°07 Immeuble SCI JEHNY ZAC de Guenette 97 160 MOULE

☎ 0590 21 22 94 ☎ 0690 75 30 56 / 0690 61 66 96

✉ proforma971@gmail.com 🌐 www.g2i-formation.com

Horaires : Du lundi au vendredi de 08 h 00 à 17 h 00

