RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

GRETA CÔTES NORMANDES
ACADÉMIE DE NORMANDIE

# HACCP niveau 1

## Métiers et emplois visés :

Formation réglementaire et obligatoire à destination de l'ensemble des professionnels de la restauration.

## Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

## Objectifs de la formation :

- Appliquer la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Connaître les principes de la réglementation
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Contrôler et enregistrer les points critiques

## Contenu de la formation :

- Les dangers et la prévention en restauration
- La réglementation dans le détail, les textes
- Les contrôles officiels, les peines et sanctions
- La méthodes HACCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les CCP, PRPo
- Le plan de maîtrise sanitaire (définition, objectif et contenu)

## Méthodes et outils pédagogiques :

- Démonstrations théoriques et pratiques
- Visite d'une cuisine pour repérer la mise en application de la méthode
- Remise d'un support de cours

## Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

## Durée indicative en centre de formation :

14 heures

## Pré-requis :

Pour réaliser cette formation nous vous demandons de justifier d'une formation ou d'une expérience en cuisine.

## Modalités d'admission :

Plusieurs modalités possibles :

- Admission sur dossier
- Admission après entretien

## Niveau d'entrée :

Conseillé : sans niveau spécifique

## Niveau de sortie :

sans niveau spécifique

## Validations :

attestation de formation

## Financement :

Financement individuel
Plan de développement des compétences
ProA

## Tarif de référence :

25€ / h

## Lieu(x) de formation :

CHERBOURG EN COTENTIN

## Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.

## Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Franck BOUVIER
Téléphone : 02 33 88 60 40
Courriel : greta-cherbourg@ac-normandie.fr