

Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme Professionnalisation aux métiers de la restauration Méthodologie H.A.C.C.P.



Publics

- Tout public

Conditions d'accès

- Entretien individuel
- Test de positionnement

Durée

- De 7 à 14 heures en centre de formation

Modalités de formation

- Parcours individualisé

Validation

- Evaluation individuelle (QCM + tests pratiques)
- Attestation de formation HACCP portant mention des savoirs et/ou savoir-faire acquis

Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

Tarif de référence*

- 350 €

Lieux de formation

- Lycée Jean Monnet

Limoges

Contact

- 05 55 12 31 31

Objectifs

Permettre aux usagers d'**acquérir les compétences** nécessaires à l'obtention de la certification Titre Professionnel Cuisinier (certification de niveau V du Ministère du Travail), **nécessaire à la construction** et à la mise en œuvre de leur **projet professionnel** dans **le secteur de la restauration**.

Contenu

La formation « Professionnalisation aux métiers de la restauration - Méthodologie H.A.C.C.P. » est organisée sous une forme modulaire :

Ces 2 modules sont indépendants et complémentaires. Les parcours seront établis en fonction du positionnement du stagiaire.

Module HACCP 1 (7 heures) :

- L'hygiène en restauration
- Présentation de la méthode HACCP
- Évaluations

Module HACCP 2 (7 heures) :

- L'HACCP en contexte : ateliers de mises en applications

*Retrouvez nos conditions générales de ventes sur le site Internet

GRETA du Limousin Siège

Greta du Limousin

6 rue Paul Derignac 87031 Limoges - 05 55 12 31 31

<https://greta-du-limousin.fr>

