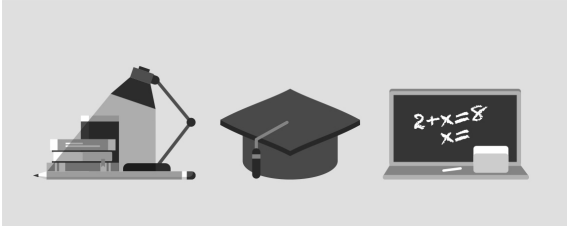
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

HACCP – MODULE 2 : MODULE COMPLÉMENTAIRE D'AUDIT SUITE AU MODULE 1 EN HÔTELLERIE-RESTAURATION



AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

PAU

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne travaillant en restauration collective

PRÉ-REQUIS

Avoir effectué le module 1

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Etablir le niveau de conformité de l'établissement à la réglementation sanitaire
- Définir un plan d'action pour la mise en place ou la continuité de la méthode HACCP

CONTENU DE LA FORMATION

Evaluation et analyse des moyens mis en place

- Moyens humains : tenue de personnel, pratiques professionnelles, organisation
- Moyens techniques : locaux, matériels, flux
- Moyens documentaires

Mesure des écarts par rapport à la réglementation sanitaire
Rédaction d'un compte-rendu

- Points forts
- Points faibles
- Plan d'action

CONDITIONS D'ADMISSION

- Durée de la formation : 1/2 journée minimum (à déterminer selon l'activité et la taille de l'établissement)
- Formation qualifiante, attestation de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

- Experts métiers
- Auditeurs expérimentés
- Qualiticienne agréée HACCP

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN
Claude BULHE
Conseiller en Formation Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43