



## LIEU DE LA FORMATION

CETTE FORMATION PEUT ÊTRE RÉALISÉE SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE DU LOT ET GARONNE  
CETTE FORMATION PEUT ÊTRE RÉALISÉE DANS VOS LOCAUX.  
NOUS CONTACTER.

## PUBLIC CONCERNÉ

Responsables et personnels travaillant en cuisine.

## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis pédagogique n'est demandé pour cette formation

## DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

2 à 3 jours selon besoin de l'établissement

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Plan de développement des compétences

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître les évolutions réglementaire en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées (nouvelle réglementation européenne)  
Mettre en place ou actualiser le plan HACCP de son activité en appliquant les principes énoncés dans la nouvelle réglementation  
Codifier les bonnes pratiques d'hygiène, les autocontrôles et la signalétique pour faciliter leur mise en oeuvre au quotidien sur chaque poste de travail  
Assurer la traçabilité des denrées et des informations garantissant la sécurité alimentaire des fabrications

## CONTENU DE LA FORMATION

Sur-mesure, nous contacter

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

## PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur consultant en Hygiène et Qualité

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Hélène BOURSINHAC  
Conseillère en Formation Continue  
agence-marmande@greta-cfa-aquitaine.fr  
06 33 47 69 70

Aurélien DAVID  
Coordinatrice  
aurelie.david@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 66 82 48

Sabrina MOSCONE  
Assistante Commerciale  
sabrina.mosccone@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 76 02 54