

Méthodes HACCP



ALI
1

Appliquez l'hygiène et la sécurité dans tous les domaines alimentaires : production - consommation- de la logistique.

Compétences visées :

- ❖ Connaître la réglementation et son évolution,
- ❖ Découvrir les risques microbiologiques - spécifiques aux professionnels,
- ❖ Utiliser les règles de l'HACCP - Démarches et mises en œuvre.

Méthodes mobilisées : déroulé pédagogique progressif : la théorie à la mise en pratique.

Modalités d'évaluation : sur préparation du matériel et exécution technique.

Retrouver le programme détaillé en contactant le 07.57.48.63.19.

🕒 14 heures (2 jours)

€ 210 euros

📅 12-13 avril, 5-6 juillet

Public : ayant un projet professionnel lié à l'alimentaire

Prérequis : Aucun

Pour aller plus loin : ALI 2 Salarié
AGRI-AGRO avec CACES R489

Techniques professionnelles

SALARIE AGRI-AGRO : la logistique



ALI
2

Devenez l'acteur incontournable Responsable et Technicien des métiers liés à la production et consommations alimentaires.

Compétences visées :

- ❖ Gérer les stocks, la logistique et préparation de commandes,
- ❖ Valider le CACES R489
- ❖ Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire,
- ❖ Savoir maintenir propre les locaux, surfaces et matériels conforme aux exigences règlementaires alimentaires.

Modules dissociés

Retrouver le programme détaillé en contactant le 07.57.48.63.19.

🕒 70 heures (10 jours)

€ 3220 euros

📅 Juin 2021*

Public : ayant un projet professionnel lié à la gestion des stocks

Prérequis : Savoir lire et écrire le français

*Calendrier :

23-24 juin : Nettoyage et désinfection,
28-29 juin : Logistique-Préparation,
5-6 juillet : HACCP,
CACES R489

Techniques professionnelles