



UNKONITO**EXPERT**  
FORMATION

**PRIX**  
1090€<sup>\*</sup>/pers

**DURÉE**  
2 jours (14 heures)

#### RÉFÉRENCE

SPEXXXHACCP00003

#### PRÉ-REQUIS

Aucun

#### PUBLIC

Tout public

#### NIVEAU

Sans niveau spécifique

#### ANIMATION

Spécialiste de l'hygiène alimentaire.

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Test, évaluation, questionnaire,  
module E-learning et Podcast.

#### LIEU

198 Avenue de Verdun  
92130 Issy Les Moulineaux  
(Possible en Intra entreprise)

# Spécifique



## MAÎTRISEZ L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

#### PROGRAMME

- Introduction à la démarche HACCP.
- Règlementation HACCP.
- Microbiologie des aliments.
- Plan de maîtrise sanitaire (GBPH).

#### OBJECTIFS VISÉS

- Acquérir les capacités nécessaires à l'organisation et à la gestion des activités de la restauration commerciale.
- Maîtriser et mettre en place les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

#### FINALITÉS

- Test final.
- Certification HACCP.

#### ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- Cette formation est éligible au Plan de Développement des Compétences.
- Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation.

**Cette formation peut également être éligible à d'autres dispositifs de financement. Consultez-nous pour en savoir plus !**

#### UNKONITO Expert

SARL au capital de 1.000 euros  
N° SIRET : 809 348 610 00025  
Activité Formation continue d'adultes 8559A

198 Avenue de Verdun  
92441 Issy-Les-Moulineaux cedex

Tél : 01.73.05.30.00  
[www.unkonitoexpert.com](http://www.unkonitoexpert.com)  
[contact@unkonitoexpert.com](mailto:contact@unkonitoexpert.com)

NDA 11922294992 (cet enregistrement  
ne vaut pas agrément de l'État)

*\*prix par personne pour la durée de la formation -  
soumis à conditions générales de vente -  
montant exprimé hors taxes*



Datadock