



"Tous les établissements de restauration commerciale sont concernés selon le décret 2011-731 du 24 juin 2011 Art.233.6 du Code Rural et de la Pêche

qui met en œuvre cette obligation de formation.

Depuis le 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire."



Durée :

14 heures (2 jours)

Public concerné :

Toute personne souhaitant créer / reprendre une entreprise dans le domaine alimentaire ou déjà en poste dans ce domaine d'activité



Moyen Pédagogique :

- Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés.
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Remise de l'attestation réglementaire exigible en cas de contrôle
- Remise d'un support de cours comprenant tous les documents HACCP

EB CONSULTING - 0590594868 / 0690635824
consulting.ebgroup@gmail.com
N° déclaration d'activité : 01973106197
SIRET : 75147064200024
"Votre réussite est la Nôtre"