HACCP - Normes d'hygiène et de sécurité

Evitez la propagation des germes !



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Vous souhaitez vous former ou former vos équipes à l'HACCP ?
Vous manipulez des produits alimentaires dans le cadre de votre travail ?
Connaitre la législation sur les normes d'hygiène et de sécurité imposées par l'AFSCA pour les établissements proposant la transformation, la fabrication et la vente de denrées alimentaires est donc indispensable !

PROGRAMME :
Jour 1 :
Présentation de la formation
La contamination des aliments
Les micros organismes

Jour 2 :
Physiologie bactérienne
Les agents anti microbiens
Hygiène et santé du personnel

Jour 3 :
Entretien du matériel, des équipements et des locaux
Les risques liés à l'activité professionnelle

Note : cette formation peut également se donner en entreprise. N'hésitez pas à nous contacter : fc@efp.be

Formateur : Monsieur Christian Mees
Diplômé du CERIA en 1990. Il travaille jusqu'en 2006 dans différents établissements bruxellois et se lance comme indépendant dans son propre établissement jusqu'en 2015. Il obtient ensuite son certificat d'aptitude pédagogique et est formateur à l'efp dans le secteur de l'alimentation.

objectif

Connaitre la législation sur l'hygiène et la sécurité de la chaîne alimentaire et son application.

Détails sur la formation:

Public cible

Professionnel lié aux métiers de l'alimentation (restaurateur, gérant d'établissement, traiteur, boucher, boulanger, pâtissier, chocolatier, ...)

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 180 €

Durée: 12h00

Dates:
• 13/11 - 20/11 et 27/11/2026
• 12/03 - 19/03 et 26/03/2027
• 11/06 - 18/06 et 25/06/20207
Horaire : de 10h00 à 14h30
Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max 20

CONDITIONS D'ADMISSION

Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.
Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.