Hygiène et sécurité dans le secteur de l'Horeca

RÉF | 7110

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

La sécurité, l'environnement et l'hygiène, un souci permanent

Ici, les formations permettent au personnel de réagir en cas d'agression, d'incendie ou d'accident. On retrouve également sous ce thème des formations en hygiène destinées à sensibiliser le personnel et les entreprises au respect des normes HACCP.

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Sectoriel \(sans contrat de formation reconnu par Bruxelles Formation\)](#)

ORGANISATION

Durée

1 à 5 jour(s)

Horaire

en journée variable

Début

Voir site de l'organisme

Coût

Gratuit. - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

- être actif dans le secteur Horeca (Commission paritaire 302).
- ou être demandeur d'emploi ayant travaillé dans l'année en cours en tant que salarié dans le secteur Horeca (Commission paritaire 302)

Pas d'inscription par téléphone.

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Pour connaître les prochaines dates de formations ainsi que pour vous y inscrire, consultez le site web de l'organisme
- www.horecaformabepro.be

Organisme

Horeca Forma Bruxelles/Brussel

rue de l'Agrafe 70

1070 Anderlecht

Tél: 02 550 00 10

<http://www.horecaformabepro.be>