

HACCP - Normes d'hygiène et de sécurité

RÉF | 9294

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

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

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Institutionnel](#)

ORGANISATION

Durée

12 heures

Horaire

samedi en journée

Coût

180 €

CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis
administratifs**

Aucun

Connaître

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

Remarques**EN PRATIQUE****Pour s'informer et
postuler**

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

**Pour s'informer
uniquement**

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme**Efp : Formation continue**

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp-bxl.be>