



HÔTELLERIE,  
RESTAURATION,  
ALIMENTATION,  
TOURISME



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - **Limoges**

# Professionnalisation aux métiers de la restauration

Méthodologie H.A.C.C.P.

## OBJECTIFS

Permettre aux usagers d'acquérir les compétences nécessaires à l'obtention de la certification Titre Professionnel Cuisinier (certification de niveau V du Ministère du Travail), nécessaire à la construction et à la mise en œuvre de leur projet professionnel dans le secteur de la restauration.

Ce référentiel permet de mettre en place la formation Hygiène Alimentaire destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

## PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





### Durée

- De 7 à 14 heures en centre de formation

### Validation / Modalités d'évaluation

- Evaluation individuelle (QCM + tests pratiques)
- Attestation de formation HACCP portant mention des savoirs et/ou savoir-faire acquis

### Modalités de formation

- Parcours individualisé

### Modalités de financement

- Aides individuelles à la formation (AIF)
- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

### Tarif de référence\*

- 350 €

\*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

# Professionalisation aux métiers de la restauration

## Méthodologie H.A.C.C.P.

### CONTENU

La formation « Professionalisation aux métiers de la restauration - Méthodologie H.A.C.C.P. » est organisée sous une forme modulaire :

Ces 2 modules sont indépendants et complémentaires. Les parcours seront établis en fonction du positionnement du stagiaire.

#### Module HACCP 1 (7 heures) :

- L'hygiène en restauration
- Présentation de la méthode HACCP
- Évaluations

#### Module HACCP 2 (7 heures) :

- L'HACCP en contexte : ateliers de mises en applications

### DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

#### Métiers accessibles :

- Métiers de bouche,
- Professionnels de la restauration,
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

### MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement