

Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

Référence : 3.1.29

Thématique : Bien gérer mon activité

Objectifs

Pilotez et garantissez la sécurité sanitaire dans les métiers de bouche, en appliquant la réglementation en vigueur, en déployant le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) selon la démarche HACCP et en maîtrisant les exigences techniques et réglementaires spécifiques au secteur.

Public

Professionnel du secteur des métiers de bouche : chefs d'entreprise, conjoints, salariés, demandeur d'emploi

Format

Formation en présentiel

Pré-requis

Aucun, connaissance de base de l'environnement d'un laboratoire alimentaire est un plus

Durée

1 jour

Moyens et encadrements pédagogiques

- Apports théoriques sur support numérique (vidéoprojecteur/diaporama)
- Séquences interactives, et études de cas pratiques tirées des situations réelles d'un laboratoire de métiers de bouche

Tarif

273 € - Prise en charge partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle (OPCO ou Fonds d'Assurance Formation)

[Télécharger le Programme](#)

Délivré par:

- CMA PACA : 117 avenue du Prado 13008 Marseille
- CMA PACA / Hautes-Alpes (05) :
- CMA PACA / Alpes-Maritimes (06) :
- CMA PACA / Bouches-du-Rhône (13) :
- CMA PACA / Var (83) :
- CMA PACA / Alpes-de-Haute-Provence (04) :
- CMA PACA / Vaucluse (84) : 35, rue Joseph Vernet 84000 Avignon

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur “Être rappelé pour en savoir plus” depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Dirigeant(e)s - gratuit
- Salariés / Conjointes - gratuit
- Demandeur d'Emploi - gratuit