



PUBLIC

Tout usager concerné par la compréhension et la mise en place de la méthode HACCP et de l'hygiène alimentaire en cuisine collective.

DURÉE - TAILLE DU GROUPE

1 à 2 jours - 7 heures par jour.
Groupe de 8 à 10 apprenants.

PRÉ-REQUIS

Avoir déjà travaillé en cuisine.

ÉVALUATION/VALIDATION

À chaud et par QCM.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, exercices pratiques, support de formation.

TARIF

INTRA : 1290,00€ HT / jour hors frais de déplacement, hors frais duplication de support.

INTER : 320,00€ HT / stagiaire

Délai d'accès :

Notre organisme de formation s'engage à répondre sous 48h à toute demande d'information relative aux actions de formation. Une fois le contact établi, nous envisagerons conjointement la date la plus appropriée en fonction de vos besoins et de vos enjeux. Sauf cas particulier, la mise en place de la formation pourra se faire dans les deux mois suivant votre demande.

Modalités d'accès handicap :

Formations réalisées dans les locaux de l'entreprise qui aura pris les dispositions. CAP Avenir prendra les dispositions nécessaires en amont de la formation et en concertation avec l'entreprise et le stagiaire.

Les actions de formation sont exonérées de TVA selon l'application de l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts.
(V-03/2025)

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE (REF. PGR12)

Objectifs

- Réagir efficacement face à un départ de feu
- Maîtriser les connaissances théoriques et pratiques relatives à la prévention et à la lutte contre les incendies.

Objectifs spécifiques

- Connaitre l'établissement, les risques, les moyens de prévention, de protection et d'intervention
- Maîtriser les consignes de sécurité : alarme, intervention, évacuation
- Développer la théorie du feu : les causes, les mécanismes, les classes de feux, les procédés d'extinction
- Appréhender la propagation du feu, la résistance au feu des matériaux et éléments de construction, les fumées et leurs effets sur l'homme
- Comprendre les moyens d'extinction (principes de fonctionnement et mise en œuvre) : les différents types d'extincteurs, le Robinet d'Incendie Armé (RIA).

DOCUMENTS DELIVRES SUITE A L'ÉVALUATION DES ACQUIS

Un certificat de réalisation sera remis à chaque apprenant à l'issue de l'action de formation.

Un compte-rendu pédagogique sera également adressé à l'encadrement.

« Savoir donner l'alerte rapidement et utiliser les moyens de première intervention. »