



MONCEAUCITEA

*Une autre idée  
de la formation  
en alternance !*

# Formation HACCP

## Présentation de la **FORMATION**

Formation claire et structurée, qui reprend chaque point de la directive européenne 93/94 du 14 juin 1993 selon les principes fondamentaux de la méthode HACCP.

## Finalité de la **FORMATION**

Le programme permet d'évaluer précisément les risques sanitaires potentiels et de déterminer avec nos spécialistes les mesures à mettre en place.

## Programme de la **FORMATION**

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- Découvrir les règles HACCP.
- Maîtriser les risques alimentaires.
- Etre capable de mettre en application, par une démarche individuelle reposant sur les principes de l'HACCP, des moyens d'actions propres et adaptés à votre entreprise de restauration.
- Justifier le respect des exigences vis-à-vis des administrations de contrôle...

## Organisation de la **FORMATION**

Formation de 2 jours à Bordeaux dans les locaux de Monceau Citea ou sur le site de l'entreprise.

## Conditions **D'ADMISSION**

Toute personne travaillant dans le secteur de la restauration.

LES PLUS  
MONCEAUCITEA

*Effectif réduit  
Suivi personnalisé  
Préparation individuelle aux examens*

