

FORMATION

Hygiène / Propreté

envergure 

révélateur de compétences

H.A.C.C.P.

Système d'analyse des dangers
et de la sécurité sanitaire

OUVERTURE PROCHAINEMENT



Objectifs

- ✓ Maîtriser les connaissances et les techniques professionnelles nécessaires à la bonne application de la démarche H.A.C.C.P. dans les entreprises du secteur alimentaire
- ✓ Etre efficace et autonome dans sa recherche d'emploi dans ce secteur

DEVENEZ BRILLANT !

Vos compétences prennent de l'Envergure !



Pour vous inscrire
à une réunion d'information

Contactez nous :

01 86 26 63 90

www.envergure.eu/inscriptions

Contenu Pédagogique

- Connaître les grands principes réglementaires
- Savoir analyser les risques
- Maîtriser les mesures de maîtrise des risques
- Contrôler les Points Critiques de Contrôle (CCP) dans les différentes étapes de fabrication
- Acquérir des techniques de Recherche d'Emploi



Pré-requis

- ✓ Pas d'antécédents allergiques aux produits chimiques
- ✓ Avoir une bonne condition physique (pas de problème de dos)
- ✓ Sens du contact, bon relationnel
- ✓ Autonomie, rigueur et respect des consignes



Certification

Formation professionnalisante :
Attestation de Compétences



Effectif par session

Minimum : 10
Maximum : 15



Modalités d'accès

Information collective :

- ✓ Tests écrits d'entrée en formation
- ✓ Entretien individuel de motivation



Durée

294 heures

224h en centre de formation
70 h en entreprise



Lieu de formation

Torcy
20 Rue Pierre
Mendes France
77200

Moyens pédagogiques

- Salle de cours équipée d'un vidéoprojecteur
- Salle informatique
- Espace dédié à la recherche d'emploi
- Plateau technique :
 - Pour l'apprentissage des techniques manuelles (ex : chariot, lavette, produits...)
 - Pour l'apprentissage des techniques mécanisées (ex : autolaveuse, monobrosse...)

RESPONSABLE DE PÔLE :

M. Luis Ribeiro