

MODULES DE FORMATION A LA CARTE

Objectifs

- Professionnaliser les salariés des entreprises sur des thèmes précis en lien avec leurs activités

Débouchés

- Développement des compétences professionnelles

Contenus

- Connaissance des Produits – carnés, piscicoles, laitiers, horticoles
- Conservation des Produits – altération et conservation, emballage et étiquetage
- Découverte et introduction à la transformation alimentaire – produits laitiers, carnés, fruits & légumes
- Hygiène Alimentaire – réglementation, moyens de prévention, nettoyage et désinfection
- Qualité
- Formation en hygiène alimentaire spécifique à la restauration commerciale
- SST...



Déroulé

- En présentiel et/ou distanciel
- En groupe ou en individuel

Durée de la formation

- Entre 1 à 3 jours

Financement

- Compte Personnel de Formation
- Auto-financement
- Entreprise

Dates de formations : selon le calendrier

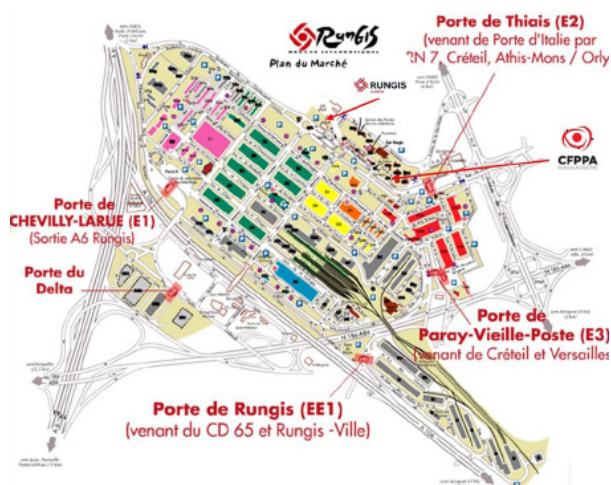
Accès

En voiture

Porte de Chevilly-Larue (E1) : sortie A6
 Porte de Thiais (E2) : en venant de la porte d'Italie par RN7, Créteil, Athis-Mons/Orly
 Porte de Paray-Vieille-Poste (E3) : en venant de Créteil, Versailles
 Porte de Rungis (EE1) : en venant du CD 65 et de Rungis-ville

En transports en commun

Bus : lignes 396, 103, 131, 216, 192, 319
 Tramway : ligne 7



CFPPA RUNGIS ACADEMIE

Bâtiment H5, 102 rue de la Tour

94516 RUNGIS Cedex

Tél. : 01.85.00.15.15

cfppa-rungis-academie@educagri.fr

<https://campus-bougainville.fr/cfppa-rungis-academie/>

MAJ : 23/05/2022 V2