

FORMATION HYGIENE

Pour accompagner les artisans dans leur démarche de mise en conformité progressive, la CGAD et les Syndicats Professionnels ont mis en place les Centres Locaux d'Action Qualité, à raison d'un centre par département. Ainsi la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse propose de vous rapprocher du CLAQ 84 qui renseigne, informe les artisans de l'alimentaire et les professionnels de la restauration sur le contexte juridique, sur les moyens de financement des investissements à réaliser, engage des actions spécifiques.

OBJECTIF :

Vous informer, vous former et vous conseiller en matière d'hygiène alimentaire.

PUBLIC CONCERNE :

Chef d'entreprise et salariés des PME de l'alimentaire : boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, conserverie, fromagerie et restaurant.

PRESTATIONS :

Les missions du CLAQ 84 en 2010 :

- Formation hygiène
- Diagnostic hygiène en entreprise
- Auto contrôles
- Renseignements, documentation.

Coût : nous consulter

Contact

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Alice BAIGUE – 04 90 80 65 57

Centre Local d'Action Qualité
Sylvie MIALES – 04 90 82 14 89

se-abaigue@cm-avignon.fr