



FORMATION HACCP – HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET ANALYSE DES RISQUES



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE HÔTELLERIE RESTAURATION
TOURISME
LYCÉE POLYVALENT D'HÔTELLERIE ET DE
TOURISME DE GASCOGNE
15 RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Dates de la formation à la
demande selon les besoins du
client et les disponibilités du
formateur

- o 2 200€ pour 2 jours de
formation soit 14h pour un
groupe de 10 personnes
maximum de la même

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de formation salarié

PRIX DE LA FORMATION

2200€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation HACCP - Hygiène alimentaire et analyse des risques

Faire acquérir au personnel de restauration une démarche préventive en matière d'hygiène alimentaire et des risques professionnels basée sur les principes et la méthode HACCP d'analyse des risques et maîtrise des points critiques.

Durée et objectifs de la Formation HACCP

Particulièrement complète, cette Formation HACCP d'une durée obligatoire de 14 heures est essentiellement orientée autour de l'hygiène alimentaire et des risques liés à la prolifération microbienne tant dans l'alimentation que dans les locaux ou avec le matériel utilisé.

Elle vise à sensibiliser les personnels et à les amener à des pratiques professionnelles sans risques.

But de la formation à l'hygiène alimentaire

Pour cela nos modules abordent les bases de la microbiologie alimentaire, les risques de développement et de la prolifération bactérienne, la maîtrise de ces risques, la maîtrise de la chaîne du froid, de la réception au stockage des denrées alimentaires, les bases de l'hygiène au sein d'un établissement de manipulation de denrées alimentaires, la législation en vigueur en France au moment de la formation et les évolutions attendues, les applications pratiques de la méthode HACCP au sein de l'entreprise et sa présentation à l'ensemble du personnel.

- Comprendre la réglementation (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

<https://www.facebook.com/AgenceHotelRestoTourisme33GRETACFAAquitaine>

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation
Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 25 88 03 15



FORMATION HACCP – HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET ANALYSE DES RISQUES



CONTENU DE LA FORMATION

Introduction à la formation HACCP : Présentation du « paquet hygiène »

- Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène
- Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire
- Le plan de maîtrise sanitaire.

Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration

- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
- Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP

Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination

- Rappel des notions de base en microbiologie alimentaire et des TIAC
Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
- Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Gestion des anomalies détectées et mise en place des corrections nécessaires
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité

- Élaboration du système documentaire de surveillance
 - Fiches de contrôle à réception des marchandises
 - Fiches de contrôle des températures des chambres froides
 - Fiches de contrôle de refroidissement
 - Fiches de contrôle de la distribution
 - Les plannings de nettoyage/désinfection
 - Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)

<https://www.facebook.com/AgenceHotelRestoTourisme33GRETACFAAquitaine>

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation
Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 25 88 03 15



FORMATION HACCP – HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET ANALYSE DES RISQUES



CONDITIONS DE FORMATION

Alternance théorie et pratique sur 2 jours de formation :
Analyse de situations professionnelles à partir de documents vidéo
Exercices sur document papier (rétroprojection)
Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier
Réalisation de fiches techniques

L'obligation de la Formation HACCP Bordeaux

Nous vous rappelons que la Formation HACCP Bordeaux est obligatoire, depuis du 1er octobre 2012, à au moins un des salariés des établissements de restauration commerciale ou manipulant des denrées alimentaires (restauration, industrie agro-alimentaire, restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, tous les métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier et de transformation alimentaire).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation.

Attestation de formation HACCP à partir de la directive européenne 178/2002.

PROFIL DES INTERVENANTS

Monsieur Jean Paul GROUSSARD, formateur GRETA – CFA Aquitaine, Enseignant de l'Éducation Nationale au Lycée Hôtelier de Gascogne à Talence
Monsieur Christophe MOREAU, formateur GRETA – CFA Aquitaine, Enseignant de l'Éducation Nationale au Lycée Industriel et Hôtelier Jean Monnet à Libourne.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation
Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 25 88 03 15