



LIEU DE LA FORMATION

CENTRE DE FORMATION HÔTELLERIE-
RESTAURATION
23 AVENUE DU SABLAR
40100 DAX

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

**14 heures de formation pour
350€ non éligible au CPF
depuis janvier 2023.**

Décision du ministère de
l'agriculture

**Prochaine session de
formation:**

13 & 14 décembre 2023 / 17 &
18 janvier 2024

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

350€

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

CONTENU DE LA FORMATION

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Olivier BEROT
Conseiller en Formation
Continue
olivier.berot@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.90.96.91



HACCP - HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



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)

CONDITIONS DE FORMATION

2 jours de formation :

Analyse de situations professionnelles

Exercices sur document papier (rétroprojection)

Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier

Réalisation de fiches techniques

L'obligation de la Formation HACCP

Nous vous rappelons que la Formation HACCP 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).

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Olivier BEROT
Conseiller en Formation
Continue
olivier.berot@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.90.96.91



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation.

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

PROFIL DES INTERVENANTS

Madame Corinne Balmette , formatrice GRETA - CFA Aquitaine, Spécialiste Hygiène.

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Olivier BEROT
Conseiller en Formation
Continue
olivier.berot@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.90.96.91