



FORMATION RECYCLAGE HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE HÔTELLERIE-RESTAURATION-
TOURISME
LYCÉE HÔTELIER 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

**7 heures de formation pour
un groupe en intra de 12
personnes pour 1 100€**

Ou

**7 heures de formation pour
une personne en inter 200€**

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Financement personnel
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation Recyclage Hygiène alimentaire et plan de maitrise sanitaire

Quand renouveler sa formation HACCP ?

La formation HACCP n'a pas besoin d'être renouvelée (contrairement au permis d'exploitation par exemple). Une fois la formation suivie par une personne, il en obtient la certification définitive.

Toutefois les **enjeux et réglementations évoluant rapidement**, la **mise à jour est fortement conseillée**. Suivre la formation **tous les deux ans** et une bonne manière de se tenir informé des évolutions réglementaires.

Un manquement à la bonne maîtrise peut coûter cher et avoir bien en tête les points clés vous permet d'exercer avec plus de sérénité.

- Actualiser les connaissances acquises dans la pratique de la méthodologie HACCP
- Renforcer la maîtrise professionnelle du système HACCP dans la gestion et la mise en œuvre de la sécurité alimentaire

CONTENU DE LA FORMATION

Formation Recyclage Hygiène alimentaire et plan de maitrise sanitaire

- CQP sur les connaissances.
- Les grands principe HACCP
- Réception marchandises et températures de stockage
- Les intoxications
- Les bonnes pratiques en hygiène (lavage des mains, nettoyage désinfection, la tenue professionnelle)
- Les différentes températures de service liaison chaude et froide. (Durée /temps)
- Durée de conservation des aliments.
- Nettoyage /Désinfection.
- Les autocontrôles.
- Questions réponses par apport aux préoccupations des agents.
- Vidéo sur la mise en place des procédures.

CONDITIONS DE FORMATION

Mise à niveau alternance théorie et pratique sur 1 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 Recyclage HACCP à partir de la directive européenne 178/2002.

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 RECYCLAGE HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



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