



## LIEU DE LA FORMATION

PAU

## PUBLIC CONCERNÉ

Salariés d'entreprise  
Demandeurs d'emploi

## PRÉ-REQUIS

Expérience dans la restauration,  
la restauration collective ou  
l'industrie agro-alimentaire

## DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Plan de développement des compétences

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les risques de contamination microbologique et physico-chimique dans l'environnement de travail
- Appréhender la méthode HACCP, connaître des méthodes pour prévenir l'apparition de dangers

## CONTENU DE LA FORMATION

### Hygiène alimentaire et réglementation

- Définition et réglementation
- Les dangers
- Les risques professionnels
- Micro-organismes et mode de vie
- Les TIAC et sources de contamination
- Les procédés de destruction
- Les moyens d'action: les trois règles d'or, les 5 M

### Organisation, réalisation et mise au point

- Généralités sur la méthode HACCP : historique, objectifs, définitions /Principes de la méthode
- Présentation des différentes étapes de la méthode HACCP
- Analyse du diagramme général de fabrication «restauration collective»
- Présentation du manuel HACCP
- Les outils de travail

### Pour chaque étape

- Description, analyse des dangers, développement des mesures préventives, CCP, surveillance, etc.
- Présentation d'un protocole de nettoyage et désinfection

## CONDITIONS DE FORMATION

- Durée de la formation : 2 jours
- Formation qualifiante, attestation de formation

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Expérience dans la restauration, la restauration collective ou l'industrie agro-alimentaire

## VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Claude BULHE  
Conseiller en Formation  
Professionnelle - HRT  
claude.bulhe@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
06 72 93 58 43