



Horaires : **9h - 17h**  
Durée : **14h / 2 jours**



Lieu : **À définir**



Nombre de participants :  
**jusqu'à 12 participants**



Public :  
**Tout public**



Tarif :  
**Sur devis**



Accessibilité aux personnes en  
situation de handicap :

**Contactez notre référent  
handicap**

**Maryse DIALLO :**  
**04 94 60 39 07**



Formalisation de la formation :

- **1 attestation de fin de formation validant les compétences acquises,**
- **1 certificat de réalisation.**

# HACCP – ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale, respecter et transmettre les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène, mettre en œuvre les principes de l'hygiène et appliquer les protocoles de nettoyage, de désinfection et les règles de sécurité alimentaire.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Connaissances de base en microbiologie des aliments

- Connaître le monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles
- Comprendre les dangers biologiques : conditions de multiplication, influence de la température...
- Identifier les principaux pathogènes d'origine alimentaire

### Maîtrise des dangers biologiques

- Limiter les contaminations
- Maîtriser la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Séparer les activités dans l'espace ou dans le temps
- Entretien des locaux et le matériel
- Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

### Réglementation et bonnes pratiques d'hygiène

- Connaître les procédures : déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- S'approprier les principes de base du Paquet Hygiène, hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) n°852/2004) et l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail
- S'appuyer sur les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP
- Tracer et gérer les non-conformités

### Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Appliquer et faire appliquer les BPH et les principes de l'HACCP
- Appliquer et faire appliquer les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
- Transmettre le GBPH restaurateur

PRÉREQUIS	MOYENS PÉDAGOGIQUES	SUIVI ET EVALUATION DES ACQUIS
Aucun	La méthode pédagogique proposée est dite "active", avec alternance de cours théoriques et pratiques, échanges et études de situations vécues par les participants.	Évaluation en continu Auto-positionnement Feed-back tout au long de la formation Bilan oral de la formation Questionnaire de satisfaction