

# HACCP

## Programme de formation



**Durée** : 2 jours soit 14 heures  
**Horaires** : 09h00-12h30 / 14h00-17h30  
**Dates** : Merci de nous consulter  
**Lieu** : A déterminer



**Public concerné** : Tout professionnel de la restauration rapide souhaitant mettre en place les règles d'hygiène sur son lieu de travail

**Prérequis** : Aucun prérequis

**Nombre de participants** : De 2 à 12 en présentiel et 2 à 20 en visio



**Accessibilité aux personnes handicapées** : merci de nous contacter



**Prix** : merci de nous contacter pour le devis  
En intra entreprise, possibilité de financement Opcv



**Formateur** : Expert dans la restauration et restauration rapide et expert dans la formation HACCP



### Méthodes pédagogiques :

- Apport théorique et méthodologique
- L'apprentissage grâce à la méthode participative
- Analyse d'études de cas et actions correctives à apporter
- Mises en situation
- Evaluation formative
- Débriefing

### OBJECTIF :

Appliquer les règles d'hygiène de la restauration rapide.

Assurer une qualité alimentaire en limitant les contaminations, la multiplication microbienne et en détruisant les microbes.

### CONTENU :

#### ➤ Introduction

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

#### ➤ Aliments et risques pour le consommateur

Les dangers microbiens

Les autres dangers

#### ➤ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le paquet Hygiène

La traçabilité et la gestion des non-conformités

Les contrôles officiels

Les suites de l'inspection

#### ➤ Le guide bonnes pratiques d'hygiène

Les moyens pour maîtriser les dangers

Qu'est-ce que le GBPH ?

Le GBPH en pratique

#### ➤ Mettre en place la démarche HACCP

Définition

Les actions à anticiper

Les 12 étapes

Le contrôle d'hygiène alimentaire