

# Appliquer la démarche et les procédures HACCP



Connaissances et/ou mise à jour des connaissances de la méthode HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point) et du plan de mesures sanitaires

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel

## PROGRAMME

### LA SECURITE ALIMENTAIRE

- Le contexte réglementaire

### LE DEVELOPPEMENT MICROBIEN

- La contamination et la prolifération
- Les intoxications alimentaires

### LA SURVEILLANCE DES VECTEURS DE CONTAMINATION

- Le principe des 5M
- L'analyse des 5M

### LA METHODE HACCP ET LA TRACABILITE

- La cuisine type
- La traçabilité

### LES MOYENS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

- L'identification
- Les mesures préventives

### LA MISE EN PLACE DU PMS AU SEIN DE VOTRE ETABLISSEMENT

- Le bilan HACCP
- La mise en place des documents

### LES ALLERGÈNES EN RESTAURATION

- Les allergènes
- Les régimes spéciaux

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Professionnels de la restauration  
et des métiers de bouche

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et  
techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la  
formation



Mise à jour

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 -  
novembre 2023)

**82%**