



Formation Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale (ancien nom : HACCP)

Programme de formation actualisé le 10/10/2022

Programme de formation établi selon la Formation enregistrée au répertoire spécifique (RS5764) sous l'appellation « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale »

Instaurée par le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2012, la formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire pour tout secteur d'activité où l'on propose à la clientèle des aliments à consommer immédiatement.

Une personne formée à l'hygiène alimentaire possède les compétences nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation, tout en assurant la satisfaction du client.

L'appellation HACCP signifie en anglais *Hazard Analysis Critical Control Point*. Il s'agit d'une méthode qui permet d'identifier, analyser et prévenir les risques liés aux méthodes de travail.

Public concerné

Tout professionnel de la filière alimentaire : restauration traditionnelle, cafétéria, libre-service, restauration rapide, vente à emporter, vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire, salons de thé, association préparant régulièrement des repas, traiteurs avec places assises...

Il peut s'agir d'une personne qui manipule les denrées (cuisinier, serveur) ou du gérant lui-même.

Prérequis

Savoir parler, lire et écrire le français.

Maintien et actualisation des compétences

La formation HACCP est obligatoire pour ouvrir un commerce de restauration, mais la fréquence de renouvellement de la formation n'est pas définie officiellement.

Une session d'actualisation peut ainsi être proposée sur une durée plus courte.

Objectif pédagogique général

Être en mesure d'organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation, tout en assurant la satisfaction du client.

Objectifs pédagogiques spécifiques

Objectif n° 1 : Comprendre le bien-fondé des contraintes réglementaires

- ▶ Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- ▶ Connaître les obligations de résultat

Objectif n° 2 : Être capable de faire le lien entre obligations et notions de microbiologie

- ▶ Notions de microbiologie : développement, contamination
- ▶ Mettre en place des moyens de maîtrise

Objectif n° 3 : Être capable analyser les risques pour les maîtriser et prévenir du danger.

- ▶ Identifier les risques, les lister
- ▶ Prévenir les risques, déployer des actions préventives, correctives.

Plan de maîtrise sanitaire ?

Si vous souhaitez être accompagné pour la rédaction de votre plan de maîtrise sanitaire, il est possible de rajouter 1 journée de formation (si le nombre de personnes intéressées est suffisant). Nous contacter pour plus de précisions.

Méthodes pédagogiques

- ▶ Apports théoriques
- ▶ Mises en situation
- ▶ Travaux de groupe

Certification des compétences

Attestation de suivi de la formation et de validation des compétences.

Modalités d'évaluation

Questionnaire à choix multiples (QCM).

Organisation pédagogique



6 à 10 personnes



2 jours (14h)



9h00-12h00
13h00-17h00



Date :
nous consulter



Coût et financement possibles



Coût de la formation : 380,00€ TTC par personne

Financements possible : employeur, Pôle Emploi, Opco, CPF, autofinancement

Session complète en intra: 1500,00 € TTC



formation éligible au CPF

Moyens pédagogiques

- ▶ Ordinateur /PC
- ▶ Vidéoprojecteur
- ▶ Paperboard
- ▶ Supports pédagogiques imprimés et/ou numérisés remis aux participants

Moyens d'encadrement



Formateur.trice hygiène alimentaire

Accessibilité aux personnes porteuses de handicap



Nous sommes à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité aux personnes porteuses d'un handicap. Merci de contacter notre référent handicap :

ram.alibay@lalandelle.org

Résultat des sessions précédentes



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ▶ Nombre de stagiaires 2022 | Une session de 9 personnes |
| ▶ Taux de réussite | 100% |
| ▶ Satisfaction moyenne | 4,9/5 |

