



# HACCP

## Hygiène en restauration collective

**Publics concernés**

- Être salarié en Restauration Collective
- Modalités d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

**Objectif de la formation**

- Savoir détecter les pratiques et situations à risques en Restauration Collective
- Maîtriser les étapes techniques critiques pour la sécurité sanitaire des aliments

**Niveau d'entrée et pré-requis**

- Pas de niveau requis
- Savoir lire, écrire et calculer
- Connaître les règles d'hygiène de base en restauration collective

**Modalité d'entrée**

- Être salarié en collectivité ou en entreprise

### Modalités d'organisation

Période : Toute l'année à définir selon les besoins de l'entreprise

Durée : 1 jour, séance par demi-journée

Rythme : 3 heures par demi-journée

Lieu : Intra entreprise ou CFPPA de Coulounieix

## Programme de la formation

## Contenu de la formation

### 1- Les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective

- Obligations
- Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective

### 2 - La méthode HACCP

- Décomposition de l'étude
- Résultat de l'étude
- Comment cela se traduit sur les postes de travail

### 3 - Étude de cas en groupe

- Appliquer une analyse de risques simplifiée
- Constituer des outils de maîtrise

## Méthode et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques avec des exercices de mises en situation

### Équipe

Équipe de formateurs qualifiés et expérimentés

## Modalités d'évaluation

- Évaluation finale écrite (test QCM) pour évaluer le niveau de reconnaissances acquises
- Attestation de fin de formation

### Nombre de participants

15 stagiaires maximum par session

## Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration près du lieu de formation
- Les locaux sont accessibles PMR

## Coût de la formation

- Voir devis annexé

## Informations et inscriptions :

### CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill  
24660 COULOUNIEUX-CHAMIER  
SITE DE MONBAZILLAC  
1869 route du château  
Domaine de la Brie  
24240 MONBAZILLAC

Contact : Patricia MARTY

☎ 05.53.02.61.30

✉ [cfppa.perigueux@educagri.fr](mailto:cfppa.perigueux@educagri.fr)

🌐 [www.perigord.educagri.fr](http://www.perigord.educagri.fr)

Plan d'accès et indicateurs de résultats sur le site internet