



# HACCP

## Hygiène en restauration collective

La formation se veut simple et pratique :

- Basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être direct, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité

### Publics concernés

- Tout public
- Modalités d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

### Objectif de la formation

- Maîtriser les bases de la sécurité alimentaire en restauration collective

### Niveau d'entrée et pré-

- Avoir plus de 18 ans
- Savoir lire et écrire, calculer
- Comprendre le français

### Modalité d'entrée

- Etre salarié d'une entreprise

## Modalités d'organisation

- Période : toute l'année à définir avec l'entreprise
- Durée : 1 jour, séance par demi-journée
- Rythme : 3,5 heures par demi-journée
- Lieu : En intra en entreprise

## Programme de la formation

## Contenu

### 1 - Les dangers pour les aliments

#### **A - Les dangers pour les aliments**

- Les dangers microbiologiques
  - Les autres dangers : chimiques, physiques et allergènes
- #### **B - Mauvaise maîtrise des dangers : risques encourus**
- Les conséquences pour le restaurateur et le consommateur
  - Revue de presse
  - Les TIAC (*étude de cas*)

### 2 - Les moyens de maîtrise

#### **C - Les bonnes pratiques**

- Hygiène du personnel
- Hygiène des matières
- Hygiène du matériel
- Hygiène du milieu
- Méthode de travail

### 3 - L'analyse des risques

#### **D - La Méthode HACCP**

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

## Méthodes pédagogiques et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques

## Equipe

Equipe de formateurs  
qualifiés et expérimentés

## Modalités d'évaluation

- Evaluation orale et écrite (test QCM)
- Attestation de fin de formation individualisée

## 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 et d'hébergement sur le lieu de formation
- Les locaux sont accessibles PMR

## Coût de la formation

- Pour un groupe : 1000 € net de taxes/jour + déplacement du formateur  
Le coût de la formation pouvant être prise en charge par l'entreprise, l'OPCO dont vous dépendez



## Informations et inscriptions :

### CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill  
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER  
SITE DE MONBAZILLAC  
Domaine de la Brie  
Contact : Patricia MARY

☎ 05.53.02.61.30

☎ 05.53.02.61.31

✉ cfppa.perigueux@educagri.fr

🌐 www.perigord.educagri.fr

📄 Plan d'accès sur site internet