



### Public

Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole ...



### Pré-requis

Il est recommandé d'avoir déjà une expérience dans la restauration collective



### Durée

2 jours – 16 heures  
Horaires : 08h30 – 12h30  
14h00 – 18h00



### Organisation

Diagnostic / positionnement avant la formation.

Pédagogie en face à face : alternance entre les connaissances "terrain" et les apports théoriques.

Écoute active des besoins, réponse aux attentes tout en respectant les objectifs pédagogiques fixés.

Échange avec le groupe afin de faire ressortir les notions-clés de la formation.

Mise en pratique à travers des exercices issus du vécu professionnel des participants.

Remise d'un support de cours numérique et/ou écrit.

Remise d'une attestation de formation.



### Évaluation

Évaluation sommative à travers un cas pratique à chaque fin de module.

## HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE, METHODE HACCP

### OBJECTIFS

Reprendre les dispositions en matière d'hygiène selon la nouvelle réglementation, Comprendre la méthode et être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des risques alimentaires, Faire de la méthode et la nouvelle réglementation un nouvel état d'esprit,

### PROGRAMME

#### le point de vue réglementaire

Les règlements européens (178/2002, 852 et 853/2004)  
L'arrêté du 9 mai 1995, les notes de service de la DGAL  
Les autorités de surveillance de la sécurité Alimentaire

#### L'hygiène alimentaire

La vie, les mœurs des microbes, et leurs caractéristiques  
L'incidence des températures sur les microbes  
Les règles d'or à respecter :  
- pour le personnel  
- pour les aliments  
- pour le matériel et les locaux

#### Généralités sur l'HACCP

Origine et définition  
Principes généraux :  
- Analyser les dangers,  
- Prévoir des mesures préventives  
Déterminer les points critiques, étudier leur maîtrise :  
- Fixer des limites tolérables  
- Mettre en place un système de surveillance  
- S'imposer des actions correctives  
- Prévoir des outils d'auto contrôle  
Archiver et garder des traces  
Utilisation du guide de bonnes pratiques « restaurateur »  
L'auto évaluation d'une exploitation

#### La traçabilité

Les obligations des restaurateurs en matière de traçabilité interne

#### CONDUITE PEDAGOGIQUE :

Destinée à un groupe restreint, très conseil et essentiellement opérationnelle, cette formation est assurée par des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, pédagogues confirmés en contact régulier avec le terrain. Plus qu'un savoir-faire, elle apporte au futur exploitant un comment-faire immédiatement applicable. De nombreux supports fournis tout au long du stage, permettront au stagiaire, de se constituer un excellent outil de référence.