





# HACCP

## FORMATION SPÉCIFIQUE À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Pour les établissements de restauration commerciale

RNCP n° 32360

FORMATION  
CONTINUE

-  **Public** — Salariés exploitants, créateurs d'entreprise de la restauration traditionnelle, demandeurs d'emploi et membres d'association.
-  **Prérequis** — Avoir un projet professionnel en restauration
-  **Durée** — 14h
-  **Délais d'accès** — 2 sessions en moyenne par an Janvier et Septembre

### OBJECTIFS

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration collective dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

### COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale.

### DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Pré-inscription possible toute l'année  
Contact par mail ou par tel  
Entretien individuel

### TARIFS

Coût total de la formation :  
252€ nets de taxe.

Formation éligible au CPF  
(Code 237098)

*Selon votre situation personnelle, votre formation peut être prise en charge pour vous ou/et vos salariés par un organisme, tels que votre OPCO ou Pôle Emploi*

### ACCESSIBILITÉ

Adaptation des parcours par les référents handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

*Référent handicap : Fabienne PASQUALE*

### LIEU DE FORMATION

BASSIN Formation COBAS  
1, Boulevard des Miquelots  
33260 LA TESTE DE BUCH

**Pour toute information**

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

[orientation@bassinformation-cobas.fr](mailto:orientation@bassinformation-cobas.fr) ou **05 57 52 72 90**



## La formation

### BLOCS DE COMPÉTENCES

#### 1. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens.
- Les autres dangers potentiels

#### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels

#### 3. Le plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les principes de l'HACCP.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, études de cas, échanges de pratiques, quizz

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quizz d'évaluation en fin de session

### VALIDATION

Attestation de formation spécifique conformément à la réglementation en cours.

*BASSIN Formation est enregistré comme dispensateur de formation auprès de la DRAAF Aquitaine.*

### MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre  
Intervenants externes qualifiés

### MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées  
pour la formation  
Plateaux techniques et  
ateliers professionnels

## Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

[orientation@bassininformation-cobas.fr](mailto:orientation@bassininformation-cobas.fr) ou **05 57 52 72 90**