





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

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

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

TARIFS

Coût total de la formation :
420 € 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



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 ou **05 57 52 72 90**