

# HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Mis à jour le 15 février 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Aucun prérequis

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Non certifiant

## Public visé

Tout public

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

14 heures

## Validation

Attestation d'acquis

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.  
Assiduité

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Nombre de participants

12 participants

## Entrée et sortie permanente

Non

## Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :

Permettre à des salariés d'acquérir les connaissances et savoir-faire en matière d'hygiène en restauration collective nécessaires à l'occupation de leur poste de travail de manière conforme à la réglementation

Objectifs pédagogiques :

D'analyser les enjeux de la sécurité alimentaire.

De maîtriser les principes généraux d'hygiène et de sécurité alimentaire.

De maîtriser l'hygiène en situation de travail.

D'acquérir ou pérenniser les réflexes « Hygiène ».

D'appréhender les outils, les démarches et leur complémentarité réglementaire pour cette maîtrise globale de la démarche. (Pack Hygiène, « HACCP », Plan de Maîtrise Sanitaire).

## Contenu

A / PACK HYGIENE (méthode et principes) (ex Concept HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point ») :

Méthode

Historique et législation

La réglementation spécifique à l'entreprise

Configuration des infrastructures

Les produits (fonction du cahier des charges, réception stockage)

B / PACK HYGIENE (approche pratique)

Microbiologie

Principes et règles d'hygiène

Contrôles et auto contrôles

Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

La documentation HACCP : qui, pourquoi ?

Matériels et équipement

C / Etude de cas

Analyse des dangers

Lutte contre les dangers et maîtrise des points critiques

Mise en place du plan PACK HYGIENE

## Modalités pédagogiques

Formation en présentiel

## Profil des intervenants

Formateurs pour adultes issus du secteur d'activité

## Possibilité d'aménagement du parcours

Non

## Méthodes pédagogiques

# HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Apports théorique et études de cas

## Moyens pédagogiques

Salles équipées de vidéoprojecteurs.

## Durée

Volume global : 14 heures

## Délais et modalités d'accès

.

## Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 150 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Pole-Emploi ou autre

Parcours Individualisé / sur mesure, Proposition tarifaire sur demande

## Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :

referent.handicap@gretasudchampagne.com

Référent(e) mobilité :

referent.mobilite@gretasudchampagne.com

## Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards  
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)