

## CONNAÎTRE ET APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION HACCP

### OBJECTIF GÉNÉRAL

Savoir repérer les dangers et appliquer les recommandations en restauration collective dans le cadre de la réglementation HACCP.

### OBJECTIFS

- » Identifier les enjeux de la réglementation HACCP
- » Connaître les 4 dangers en restauration
- » Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène
- » Renseigner le plan de maîtrise sanitaire

### CONTENU

- » Les 4 dangers en restauration : physiques, chimiques, allergènes, microbiologiques et biologiques
- » La « marche en avant »
- » L'hygiène du personnel : habillage, hygiène des mains
- » Les étapes et règles de nettoyage
- » La lutte contre les nuisibles
- » Les outils pour prouver / tracer / écrire la réalisation des bonnes pratiques
- » La traçabilité de la production
- » L'autocontrôle / la vérification des DLC
- » La traçabilité du nettoyage
- » La mise en application des concepts lors de mises en situation sur le lieu de travail habituel

### // DURÉE

1 jour / 7 heures

### // PUBLIC

Professionnels des établissements de restauration

### // PRÉREQUIS

Aucun

### // MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, pédagogie participative, mise en situation des participants, support visuel, exercices.

### // FORMATEUR

Référent qualité

### // ÉVALUATION

- . Questionnaire d'autoévaluation à chaud
- . Questionnaire individuel de satisfaction à chaud

### // DOCUMENTATION

- . Document pédagogique
- . Attestation de réalisation de la formation

## LIEUX DE FORMATION

Nos experts en formation  
vous accueillent dans  
leurs locaux et se  
déplacent dans vos  
entreprises

## LIVRET D'ACCUEIL

[Télécharger  
ici](#)

## EMPREINTE FORMATION

1 A rue de Marmagne - 71 450 Blanzay  
03 85 68 40 00 – [contact@empreinteformation.fr](mailto:contact@empreinteformation.fr)  
[www.empreinteformation.fr](http://www.empreinteformation.fr)

