Empreinte FORMATION

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LA PROCÉDURE HACCP

Hygiène et sécurité alimentaire

Mise à jour le 21/10/2026

OBJECTIF GÉNÉRAL

Connaître et appliquer sur son lieu de travail la procédure HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène

OBJECTIFS

- Comprendre et appliquer la méthode HACCP
- Connaître les réglementations en application
- Comprendre l'intérêt des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sur son lieu de travail
- Savoir identifier les dangers, évaluer les risques
- Être capable d'établir des paramètres pour maîtriser les dangers
  Mettre en place un système de surveillance

CONTENU

Qu'est-ce que la procédure HACCP ?

- Rappel du cadre législatif
- Sigle / Principes
- Les principes de la microbiologie des aliments

Mettre en place la procédure HACCP :

- Le processus HACCP
- La traçabilité
- Sensibiliser sur le plan de maitrise sanitaire (PMS)
- Les enregistrements et les actions correctives

INFORMATION INSCRIPTION

L'inscription ne devient définitive qu'à réception d'une confirmation écrite (bulletin d'inscription ou commande) qui doit nous parvenir au plus tard 15 jours avant le début de la formation.

Dans le cas contraire, nous ne pouvons vous garantir une place.

// DURÉE

2 jours, soit 14 h de formation

// PUBLIC

Tout personnel ayant un rôle autour des repas (cuisinier, employé de restauration, service, équipe encadrante…)

// TARIF

2 800€ par groupe
(jusqu'à 13 participants)

Tarif applicable pour une session de formation réalisée dans nos locaux. Frais de déplacement éventuels précisés dans le devis.

// PRÉREQUIS

Aucun prérequis

// MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

// FORMATEUR

. Diététicien Nutritionniste

Spécialités : Restauration collective, Hygiène et sécurité alimentaire

// ÉVALUATION

. Questionnaire individuel de satisfaction à chaud et j+30

. Évaluation à chaud pour évaluer l'atteinte des objectifs

// DOCUMENTATION

. Document pédagogique
. Attestation de réalisation de la formation

PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1

La méthode HACCP

- La marche en avant
- L'hygiène du personnel et des fabrications
- Le respect du couple temps/température

Les principes de la microbiologie des aliments

- Les principes de la microbiologie des aliments
- Les micro-organismes
- Leur développement
- Les risques

Le processus HACCP

- La durée de vie des produits (DLC et DLUO)
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- La traçabilité
- Les autocontrôles et enregistrements
- La gestion des non-conformités

JOUR 2

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Définition
- Les points critiques et prérequis opérationnels
- Les actions correctives

Plan de cuisine

- Traçage des circuits : denrées, personnel, déchets
- Mise en évidence des facteurs de risque

BILAN

. Tour de table : Retours sur la formation et questions
. Évaluation de l'atteinte aux objectifs selon plusieurs critères

ATOUT DE LA FORMATION

Cette formation est faite sur-mesure, elle s'adapte à vous
. Public ; Etablissement ou service
. Durée
. Besoins spécifiques de la structure

Cliquer ici

ACCESSIBILITÉ

. Salles accessibles PMR
. Pour d'autres besoins, contacter le référent handicap :
contact@empreinteformation.fr

LIVRET D'ACCUEIL

Télécharger ici

EMPREINTE FORMATION
1 A rue de Marmagne - 71 450 Blanzy
03 85 68 40 00 – contact@empreinteformation.fr
www.empreinteformation.fr