



# Programme de formation

## Formation HACCP en restauration commerciale

27/07/2022

Prix INTER : à partir de 800,00 € net de TVA

Durée : 2 jours soit 14 heures

Public : Cette formation est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale.

Prérequis : Aucun.

### Objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Comprendre la HACCP
- Connaître sa responsabilité en cas de non respect des règles

### Programme :

#### Première partie

#### L'hygiène

1. Définition
2. Les outils de l'apprentissage et de la maîtrise de l'hygiène
  - 2.1- la législation
  - 2.2- Les guides de bonnes pratiques hygiéniques ou GBPH
3. Les conséquences du non-respect de l'hygiène

#### Les toxi-infections alimentaires

1. Définition
2. Les toxi-infections alimentaires en France
3. Les facteurs ayant contribué à l'incident
4. Surveillance et prévention des TIAC

#### Les Microbes

1. Définition
2. Étude des microbes : Microbes utiles, neutres et nuisibles
3. Facteurs de développement des microbes

#### La prévention des contaminations au sein des établissements fabriquant les denrées alimentaires

### CUMEO

## Programme de formation

Analyse des «5M»:

- Manipulateur (personnel)
- Matières premières
- Matériel
- Méthodes de travail
- Milieu (environnement)

Deuxième Partie

**Présentation de la méthode HACCP**

Définition

- Du point de vue réglementaire
- L'assurance qualité

**Le principe de la méthode HACCP**

- Les 7 principes - Les 14 étapes
- Les éléments clés

**Le système documentaire**

- Définition
- Règles de maîtrise des documents\*
- Contrôles à réception, relevés de température, le plan de nettoyage

**Analyses microbiologiques des denrées**

**Etudes de cas**

Formateur référent :

M. Nicolas BOUGREAU, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, hygiène alimentaire

Méthode pédagogique :

Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;

Activités brise-glace ;

Apport des connaissances : exposé oral et interaction avec les apprenants, activités en petits groupes pour la résolution de problèmes et des médias variés ;

Apprentissage interactif au cours de discussions, ateliers pratiques, quiz interactifs.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent handicap](#).

Nos modalités pédagogiques peuvent être adaptées en fonction de votre handicap par l'utilisation d'outils appropriés (documents en Braille, logiciel Jaws, langue des signes française etc.).

Moyens et supports pédagogiques :

**CUMEO**

2 place Alexandre Farnèse 84000 Avignon Tél : 0427043141 – Email : [contact@cumeo.fr](mailto:contact@cumeo.fr) Site internet: [www.cumeo.fr](http://www.cumeo.fr)  
SIRET : 53368891700020 Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93840322984 auprès du préfet de la région PACA

## Programme de formation

Présentations en vidéoprojection

Quiz interactifs/questionnaires

Etudes de cas

Espace de stockage extranet des stagiaires : document pédagogique, documents d'informations complémentaires (articles, rapports, études, arrêts juridiques etc.), dossiers documentaires.

### Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h.

Inscription après avis du responsable de formation.

L'évaluation se fera tout au long de la formation.

Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition.