

# METTRE EN ŒUVRE L'HACCP DANS LA RESTAURATION

SEC19



## STATUTS

Tout public



## PRÉREQUIS

La formation ne nécessite aucun pré-requis



## DURÉE

2 jours, soit 14h00



## TARIF

Nous consulter (en intra uniquement)



## CERTIFICATIONS

Une attestation de stage est systématiquement remise à l'issue de la formation conformément aux dispositions réglementaires.



## PROCHAINE(S) SESSION(S) :

## CE QUE VOUS ALLEZ APPRENDRE

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale  
Assurer la sécurité sanitaire des aliments  
Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

## PROGRAMME

### Les bases et risques des dangers microbiens

Le monde microbien  
Classements utiles et nuisibles  
Condition de multiplication  
Répartition dans les aliments  
Les dangers dans l'alimentation  
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques  
Les dangers chimiques, physiques, biologiques

### Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Agréments  
Hygiène des denrées alimentaires  
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures HACCP  
L'arrêté en vigueur pour les activités commerciales  
Les contrôles officiels

### Le plan de maîtrise sanitaire

L'hygiène du personnel et des manipulations  
Le respect des températures (cuisson, conservation, refroidissement)  
Les durées de vie des produits  
Procédure de décongélation et congélation  
L'organisation, le rangement, la gestion des stocks  
Les principes de l'HACCP  
Les mesures de vérification  
Le GBPH

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes pro actives déductives

Mise en situation collective, en sous-groupe

Echanges d'expériences (entre les intervenants et les stagiaires, entre les stagiaires)

Apports théoriques

Présentation dynamique et ludique des apports théoriques

Documentation remise aux stagiaires : présentation et/ou livret du contenu théorique

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM ou étude de cas/mise en situation

*Rejoignez-nous et suivez-nous sur :*



**BESANÇON**  
46, avenue Villarceau  
25000 Besançon  
Tél. : 03 81 25 26 06

**BELFORT**  
1, rue du Docteur Fréry  
90000 Belfort  
Tél. : 03 84 54 54 84

**VESOUL**  
1, rue Victor Dollé  
70000 Vesoul  
Tél. : 03 84 96 71 08

**LONS-LE-SAUNIER**  
87, Place de la Comédie  
39000 Lons-le-Saunier  
Tél. : 03 84 86 42 07

**Pour toute demande d'informations : [contact@sifco.eu](mailto:contact@sifco.eu)**