

Nous contacter :

Anaïs, Secrétariat : 06.24.58.15.62 ou  
[contact@actionformation.fr](mailto:contact@actionformation.fr)

Annabelle, Responsable de Centre :  
07.85.75.91.62 ou  
[annabelle@actionformation.fr](mailto:annabelle@actionformation.fr)

HACCP : Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Durée : 2 Jours soit 14 heures

Prérequis : Comprendre le français et avoir une expression orale claire

Public : Métiers de bouche, professionnel de la restauration, professionnels travaillant dans le secteur de l'alimentaire.

Nombre de participants : 8 personnes maximum par sessions

Objectifs :

- 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 œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée en restauration commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire

Méthodes pédagogiques

Enseignements actifs avec des exercices d'apprentissage, mises en situation

Formateur : Stéphane RULLIER, formateur indépendant et expérience de 30 ans dans la restauration

Moyens et documents pédagogiques : Petit matériel et appareillage électrique – vidéoprojecteur – QCM

Validation de la formation : Contrôle des connaissances par test type QCM puis mise en situation.

En fonction de l'avis établi par le formateur, le formateur délivrera une attestation de validation de la formation

Remise d'une attestation individuelle de fin de formation

**N.B : Depuis 2012, les établissements de restauration commerciale doivent compter au moins une personne détentrice de l'attestation HACCP au sein de leurs effectifs (loi du 27 juillet 2010 et décret du 24 juin 2011)**

Financement :

280 € par personne

Prise en charge OPCO

Action Formation s'engage à vous fournir du Clé en main, nous nous occupons du montage de dossier au complet.