



HACCP

14h

## HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE



### OBJECTIFS DE FORMATION

> **REPONDRE** à l'**obligation réglementaire\*** de formation en matière d'hygiène alimentaire relative aux établissements de restauration commerciale

> **SE FORMER** aux bases de l'hygiène et de la méthode HACCP, méthode de suivi, gestion et contrôle de l'hygiène

> **POUR QUI** tout porteur de projet de création d'entreprise en préparation alimentaire, employé ou professionnel de structure alimentaire

**Secteurs d'activités:** Cuisine collective, restauration (y compris restauration rapide), agroalimentaire, transformation alimentaire ...

\* décret N°2011-731 du 24 Juin 2011



### INFO

#### > ORGANISATION

- Contenu et horaires adaptables en fonction des objectifs attendus et du dispositif de financement

#### > ATTESTATION

Sont remises à l'issu du parcours:

- L'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- L'attestation de suivi de formation à la méthode HACCP

### CONTENU

**N1** - Panorama de la réglementation : obligations des opérateurs, risques, réponses possibles en fonction du type d'entreprise

**N2** - Les principaux risques alimentaires et les dangers, typologie

**N3** - Les micro-organismes et les toxi-infections Prévenir leur développement

**N4** - Hygiène et sécurité des personnels

**N5** - Nettoyage et désinfection : principes, lecture d'étiquettes, procédures, plan de nettoyage, gestion des eaux salles ou grasses

**N6** - Les bonnes pratiques d'hygiène

**N7** - Synthèse sur la méthode HACCP : apports théoriques

**N8** - La traçabilité, procédures, utilité et réactivité



### NOS INDICATEURS ( pour 2025 )



Réussite : 100 %



Satisfaction : 94 %

## ⓘ MODALITES

### > PUBLIC CIBLE

Tout porteur de projet de création d'entreprise en préparation alimentaire, employé ou professionnel de structure alimentaire

### > PRE-REQUIS / SELECTION

- aucun

### > INSCRIPTION

- Dossier d'inscription complet  
- Délai de traitement administratif de 3 semaines minimum avant accès à la formation

## + LES SPECIFICITES

### + NOTRE PLATEAU TECHNIQUE

Atelier de transformation des viandes de 380m<sup>2</sup>  
(Transformation, découpe, séchoirs, saloirs, étuves, cuisine, fours, autoclaves,... )



### + INDIVIDUALISATION PARCOURS

En fonction de l'expérience et du profil du stagiaire

### + MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face, de travaux pratiques sur plateaux techniques, d'observation des pratiques à partir d'une visite et de temps d'individualisation



L'organisme de formation s'engage pour accueillir les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou mail.



## ⚡ COÛT DE FORMATION

### > Tarif Horaire - Prise en charge

> La formation peut être financée, selon votre statut par France Travail, l'Agefiph, Vivéa, votre employeur ou à titre personnel

> Coût horaire variable selon les parcours et modalités de financement, nous consulter pour un devis personnalisé

> Coût horaire maximum : **30€/h**

> Tenues de travail pour les visites et travaux pratiques fournies par le CFPPA



## ⚡ CONTACT

- > Sandrine VILLESECHE - 04.71.65.70.69
- > [cfppa.yssingeaux@educagri.fr](mailto:cfppa.yssingeaux@educagri.fr)

**CFPPA - OFA**  
**Yssingeaux**

50 impasse les Epicéas - BP 41  
Choumouroux  
43200 YSSINGEAUX  
Tel: 04.71.65.70.69  
[cfppa.yssingeaux@educagri.fr](mailto:cfppa.yssingeaux@educagri.fr)  
[www.lyceegorgesand.com](http://www.lyceegorgesand.com)