

## Hygiène Alimentaire - HACCP - Mise à jour



### INFO' PRATIQUES



#### PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ

L'ensemble de votre personnel ayant participé à une formation initiale en Hygiène Alimentaire



#### DURÉE

Durée conseillée : 2 jours soit 14 heures



#### LIEU ET DATE

Dans vos locaux  
Dates sur demande



#### DÉLAIS D'ACCÈS

Prise en charge sous 24 h  
Accès à la formation soumis à un délai de 15 jours



#### MODALITÉS

Disponible sous format présentiel  
Disponible sous format distanciel  
Disponible sous format mixte



#### TARIF

Sur demande

Devis sous 24 h

## ● Présentation de la formation

Notre formation de recyclage Hygiène Alimentaire / HACCP aidera vos collaborateurs à veiller au respect des normes d'hygiène en restauration collective ou commerciale. De revoir certains points liés aux risques alimentaires, aux bonnes pratiques d'hygiène et à la mise de procédés d'amélioration continue (Plan de maîtrise sanitaire).

Ainsi, vous garantissez à votre établissement le respect continu des méthodes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), en accord avec la réglementation.

## ● Objectifs de la formation

- Prendre connaissance des mises à jour ayant eu lieu dans la réglementation française et européenne (hygiène).
- Actualiser ses compétences en matière d'application des bonnes pratiques d'hygiène en restaurant.
- Garantir une hygiène irréprochable dans son établissement de restauration commerciale.



### LES PLUS DE LA FORMATION

**Intervention dans toute la France Métropolitaine.**

**Formation établie en fonction des spécificités de vos métiers.**

**Modulable en fonction de vos demandes.**

**Conforme aux exigences de l'INRS.**

**Partenaire de votre région, favoriser le local (RSE).**

**Un livret stagiaire pour chacun de vos collaborateurs.**

## ● Ressources pédagogiques

- Apports théoriques et pratiques.
- Echanges sur les bonnes pratiques.
- Etude de cas. Exercices pratiques.
- Travail sur poste informatique.
- Support de cours. Livrets stagiaires. Evaluations.
- Tableau interactif, ordinateur, rétroprojecteur.
- Power point, médias d'interprétation.

## ● Modalités d'évaluation

- Cas concrets et entretien avec le formateur.
- Questionnaires de positionnement/ intermédiaire/ fin de formation.

## ● Validation de la formation

- Attestation de fin de formation



### RENOUVELLEMENT

La CARSAT préconise un Recyclage de la formation Hygiène Alimentaire **tous 2 ans.**



## Retour sur l'évolution de la démarche HACCP : le contexte réglementaire des BPH en restauration :

Identifier les points de vigilance et les points critiques à connaître.

Identifier les nouveaux apports réglementaires de la démarche HACCP.

## Retour sur la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires :

Evaluation des connaissances.

Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène.

Les conditions de la maîtrise.

## Les bonnes pratiques d'hygiène en pratique : inventaire des points positifs et des axes d'amélioration :

Les BPH/HACCP : rappel des principes fondamentaux.

Retour sur l'hygiène du personnel et l'entretien du matériel.

Revoir les procédés pour créer un plan de nettoyage et de désinfection.

Synthèse sur la traçabilité en restauration et la conservation des denrées alimentaire.

Rappels des consignes de mise en place des bonnes pratiques d'hygiène.

### ● Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

### ● Références réglementaires

Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime) et Article L.233-4 du décret n° 2011-731 du 24 juin 2011.

### ● COVID-19

Pour la sécurité de tous, nous suivons scrupuleusement le protocole mis en place par le ministère du travail, ainsi que le guide des pratiques sanitaires du secteur de la formation professionnelle dans le contexte de pandémie du COVID-19. Nous vous fournissons donc un process spécifique, et vous garantissons une sécurité optimale de vos stagiaires durant la formation.



### AGRÉMENTS



### NOUS CONTACTER



03.20.910.306



[formation@acxconseil.fr](mailto:formation@acxconseil.fr)



[www.acxconseil.fr](http://www.acxconseil.fr)