



# HACCP- Hygiène Alimentaire en Restauration

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Reconnaître les grands principes de la législation concernant la restauration commerciale et collective
- Etudier les risques à une carence d'hygiène en restauration
- Mettre en œuvre les grands principes de l'hygiène en restauration

## PRE REQUIS

- Responsable de restauration,
- Chef de cuisine,
- Cuisinier,
- Commis,
- L'ensemble des personnes liées au services restauration

## MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Salariés
- Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- La réglementation européenne
- Les risques physiques et bio chimiques
- Les T.I.A, les principales intoxications alimentaires
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les différentes procédures de nettoyage et de désinfection
- Les principes fondamentaux de la démarche HACCP
- Le plan de maîtrise
- La règle des 5M
- Les documents HACCP
- Les points critiques
- La mise en place d'outils de contrôle
- Elaboration de grilles et de check-list

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives
- Collaboratives et participatives

## MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation de satisfaction en fin de formation
- Questionnaire de connaissances
- Attestation de formation DRAAF

### DATES OU DELAI D'ACCES A LA FORMATION

**SESSION :** A la demande  
**DELAÏ D'ACCES :**  
**dés accord de prise en charge par financeur**

### DUREE TOTALE DE LA FORMATION

2 jours de formation  
Soit 14 heures

### CRITERES QUALITE

**Nombre de bénéficiaires 2019-2020 : 43**

**Taux de réussite aux examens par an : 95 %**

**Taux de satisfaction des stagiaires par an : 100%**

**Taux de rupture ou d'abandon par an : Non concerné**

**Taux d'insertion professionnelle par an : Non concerné**

### TARIF ET FINANCEMENT

**Prix de la prestation ou conditions tarifaires :** CPF de Transition Professionnelle Compte de Formation OPCO sur Plan de formation Entreprise Pôle Emploi sur AIF  
**Coût :** Nous contacter  
**Formacode :** 2154742725  
**Eligible au CPF :** Oui - **Code :** RS 898



## EQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

Equivalence : NC

Passerelles : NC

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : Non

## RECRUTEMENT

Nous contacter

## LIEU DE FORMATION ET CONTACTS

**INFREP OISE**  
**6 rue de Setubal – Les Champs Dolents –**  
**60000 BEAUVAIS**  
**03 44 45 41 80**

*Horaires d'ouverture du centre :*  
De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

**Responsable d'Agence** : Karine BASZCZOWSKI

[kbaszczowski@infrep.org](mailto:kbaszczowski@infrep.org)

**Coordinatrice pédagogique** : Sophie DAVID

[sdavid@infrep.org](mailto:sdavid@infrep.org)

**Référent Handicap** : Jackson SINTINA

[jsintina.infrep@gmail.com](mailto:jsintina.infrep@gmail.com)

**Renseignement et Inscription** :

Clémentine CAROUGE

[infrep60@infrep.org](mailto:infrep60@infrep.org)

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour un RDV individuel

*Date de mise à jour : 08/10/2021*