

## HACCP

### FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

#### PUBLIC VISÉ

- Tout professionnel qui exerce une activité de restauration.

#### PREREQUIS

- Aucun.

#### EFFECTIF

- De 4 à 10 personnes.

#### À la fin de la formation, le stagiaire doit être capable de :

- 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.

#### Méthode pédagogique

- Apport théorique adapté en fonction du public.
- Présentiel.





### LIEUX DE FORMATION

- Sur l'ensemble de nos sites de formation et en intra.

### DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Tout au long de l'année.

### MODE DE VALIDATION

- QCM.
- Habilitation HACCP délivrée au candidat ayant participé activement à l'ensemble de la formation.

### TARIF ET FINANCEMENT

- Sur devis.
- Tarif : Nous consulter.

### ACCESSIBILITÉ

- Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, AGEFIPH...) pour compenser le handicap.
- Contactez le référent handicap :  
[acsea.formation@acsea.asso.fr](mailto:acsea.formation@acsea.asso.fr)

## HACCP

### FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

#### Contenu de la formation

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat.
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- Repérer et raisonner les risques physiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les altérations microbiennes.

#### Durée de la formation

- Durée au centre : 14 heures.