



FORMATION



Formation 2026 Version 1

Objectifs

- Connaître, comprendre et appliquer les grands principes de la réglementation et de l'hygiène en restauration.
- Analyser les dangers par la méthode HACCP.
- Savoir mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de maîtrise des dangers sanitaires conformément aux exigences réglementaires.
- Savoir réaliser les différents autocontrôles nécessaires et demandés par la réglementation en vigueur.

HACCP ET HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Publics et Prérequis

Personnels et/ou encadrants
d'établissements de restauration.
Aucun prérequis demandé.

Délais d'accès

Nous contacter. Les dates de
formation seront définies
ensemble pour réalisation sous
quinzaine.

Modalités et Moyens Pédagogiques.

Formation intra entreprise.
Méthode essentiellement
participative.
Alternance d'exposés théoriques et
d'échanges d'expériences entre les
stagiaires et le formateur.
Présentation de diapositives.
Textes réglementaires en vigueur.

Modalités d'évaluation de la formation

QCM en début et en fin de
formation mesurant ainsi
l'acquisition des notions
présentées.
Attestation individuelle de
formation.

Accessibilité

Pédagogie, supports et
environnement d'apprentissage
adaptés à l'accueil de personnes en
situation de handicap.
Nous contacter.

Programme

Aliments et risques pour le consommateur

Microbiologie des aliments

Le monde microbien, les utiles et les nuisibles, les conditions de
multiplication dans les aliments, étude des matières premières.

Les dangers biologiques dans l'alimentation

Les différents dangers, les principaux pathogènes, la contamination des denrées,
les toxi-infections alimentaires.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

La qualité des matières premières, les conditions de préparation, la chaîne du
froid et du chaud, la séparation des activités dans l'espace ou le temps, l'hygiène
des manipulations, l'entretien du matériel et des locaux.

Les autres dangers potentiels et leur maîtrise

Dangers physiques, chimiques, biologiques (allergènes...).

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notion de déclaration, Le paquet hygiène, la traçabilité et les non-conformités,
les bonnes pratiques et la méthode HACCP, la réglementation en vigueur, les
contrôles officiels, la grille et la suite de l'inspection.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

*Cette partie fera appel à de nombreux exercices de compréhension
et d'application (enregistrements, autocontrôles...).*

L'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de
conservation, de cuisson et de refroidissement, la durée de vie des produits, la
décongélation, la gestion des stocks, les autocontrôles...

Durée de la formation et Modalités d'organisation

Durée : 14 heures réparties en 2 journées de 7 heures

Lieu : Les locaux de votre entreprise

Effectif : Groupe de 12 personnes maximum

Tarif : A partir de 1940,00 euros HT les 2 jours en intra-entreprise
hors frais de déplacement.

Cette formation est présentée à titre d'exemple. Nous pouvons créer une formation adaptée à votre établissement.
Nos offres couvrent de très nombreux thèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Contactez-nous.

BHYOQUAL – 86 Avenue des Frères Lumière – 83160 LA VALETTE DU VAR

Tél : 04.83.73.89.21 – Mail : bhyoqual@bhyoqual.com