RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta cfa BESANÇON
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Hygiène alimentaire à destination de la restauration commerciale

HACCP

Apports théoriques et travaux pratiques.
Méthodes interactives et ludiques : mise en situation et analyses comportementales.
Remise d'une documentation aux apprenants.

LA FORMATION

Objectif(s)

1. Être sensibilisé sur le contexte réglementaire et les exigences en matière d'hygiène en restauration collective.
2. Être sensibilisé aux risques alimentaires en restauration collective.
3. Être sensibilisé aux méthodes et procédés de travail en fonction de la démarche HACCP en matière d'hygiène alimentaire.
4. Comprendre et mettre en oeuvre un protocole HACCP.

Contenu

Socle de connaissances
- Aliments et risques pour le consommateur.
- Dangers microbiens.
- Microbiologie des aliments : monde microbien, classement en utile et nuisible, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
- Dangers microbiologiques dans l'alimentation : principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes/aliments.
- Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
- Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques.

Fondamentaux et rappels de la réglementation nationale
- Paquet hygiène.
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Fondamentaux et rappels de la réglementation nationale (suite)
- Contrôles officiels : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé, grilles d'inspection, points de contrôle, suites de l'inspection.
- Plan de maîtrise sanitaire.

Si la formation se déroule sur site : formation pratique interne en hygiène alimentaire
Période d'observation du formateur pendant un service qui permettra au formateur de traiter les points suivants :
- Rappel des principaux dangers sanitaires.
- Analyse détaillée d'une procédure en fonction des exigences de la norme.
- Pratique de l'audit en hygiène alimentaire sur tous les sites de l'entreprise.
- Exercices pratiques de l'audit dans des conditions réelles dans l'entreprise d'accueil.
- Restitution, à chaque participant, d'une évaluation de son comportement lors des situations d'audit (attitude, questionnement) ainsi que son niveau de maîtrise technique (qualité d'analyse).

Résultat(s) attendu(s) et modalité(s) d'évaluation

Attestation de fin de formation

Modalités d'évaluation des acquis
Contrôle des connaissances à l'issue de la formation : Questions orales et écrites (QCM…), mise en situation, fiches d'évaluation.

Intervenant(s)

La formation sera assurée par des formateurs habilités.

Organisme responsable

GRETA de Besançon
35 Avenue de Montrapon, 25000 BESANÇON
Siret : 19250011400025 - N° d'activité : 4325P000725
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (Circ. n°2006-10 du 16.3.06 -BOT n°20016-4 du 30.4.06-)
www.greta-besancon.com

Prochaine(s) session(s) de formation

BESANÇON

Formation en présentiel

Lieu de la formation

GRETA-CFA de Besançon
35 avenue de Montrapon
25000 BESANÇON

Durées

- Durée indicative : 2 Jour(s)
- Durée totale : 14 h (dont 14 h en centre)

Public(s) (H/F)

Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

Effectif

De 4 à 10

Modalité(s) de formation

- En centre
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

Moyen(s) et modalité(s) pédagogique(s)

- Document pédagogique
- Etude de cas

Modalités d'accès

- Admission sans disposition particulière

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.
Coût total max. : 420.00 EUR TTC
Organisme non assujetti à la TVA

Organisme formateur

GRETA de Besançon
35 Avenue de Montrapon 25000 BESANÇON
Siret : 19250011400025

Contact(s)

Laura CONCET - Assistante de formation
Tél. : 03 81 88 25 91 - laura.concet@greta-besancon.com

Référent handicap

Cedric CHASSARD - Tél. : 03 81 88 93 83 - cedric.chassard@greta-besancon.com

Prochaine(s) date(s)

Du 01/09/2026 au 31/08/2027
Entrées et sorties permanentes

Dates d'inscription
Inscriptions fermées, contactez l'organisme de formation