

## DEMANDEUR D'EMPLOI



### LA MÉTHODE HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS) MODULE DE SPÉCIALISATION

21 heures en centre de formation

100% présentiel

**Public visé :** Demandeur d'emploi Personne en reconversion professionnelle Personne en congé de transition professionnelle

**Prérequis :** Avoir un projet professionnel défini dans la restauration

**Accessibilité aux personnes handicapées**  
Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

98%

DE TAUX DE  
SATISFACTION

60

ANNÉES D'EXISTENCE  
ET D'EXPÉRIENCE

450

FORMATIONS  
DISPONIBLES

### Objectifs

- Intégrer la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
- Organiser la production dans le respect de la réglementation
- Maîtriser les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire
- Mettre en place la méthode HACCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise
- Intégrer des pratiques adaptées en termes d'hygiène alimentaire
- Savoir appréhender les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire
- Utiliser à bon escient les procédures de nettoyage et de désinfection
- Appliquer au quotidien les procédures d'hygiène et de prévention

### Les + de la formation

- Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de partage et de convivialité, une plateforme en ligne, un accompagnement à l'insertion professionnelle.





## LA MÉTHODE HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS) MODULE DE SPÉCIALISATION

### Contenu de la formation

#### LA MÉTHODE HACCP

##### Qualité et hygiène

- Les préalables
- Les micro-organismes des aliments
- La réglementation en cours
- Connaissances des dangers
- Les 4 familles de dangers et les risques associés
- La méthode des "5M"
- L'analyse des dangers, identification des points critiques
- Les sources de contamination
- Les actions préventives
- Les bases du concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) :
- Les principes et les différentes étapes de la méthode
- Les outils et les documents

#### La mise en œuvre dans l'entreprise

- L'identification des dangers
- La planification des actions





## LA MÉTHODE HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS) MODULE DE SPÉCIALISATION

### Contenu de la formation

#### Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire

- Les quatre familles de dangers et les risques associés :
- Les toxi-infections alimentaires
- Les intoxications chimiques
- Les allergies
- Les corps étrangers
- Le monde microbien :
- Les micro-organismes d'altération
- Les facteurs de multiplication microbienne
- Les analyses et les critères d'acceptation
- Maîtriser les dangers
- Le nettoyage et la désinfection :
- Les procédures et méthodes
- Les spécificités du poste de travail
- L'hygiène du personnel :
  - La maîtrise des températures :
  - La chaîne du froid
  - La chaîne du chaud
  - Le refroidissement rapide
- Le respect des dates de péremption
- La traçabilité





## LA MÉTHODE HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS) MODULE DE SPÉCIALISATION

### Modalités, méthodes et outils pédagogiques

- Formation en présentiel
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelles
- Accompagnement et suivi individualisé
- Intervention de professionnels
- Plateforme pédagogique en ligne

### Résultats attendus

- Remise d'une attestation de formation "Certification HACCP en cuisine" (Hazard Analysis Critical Control Point)

### Modalités de financements

Cap Emploi, Entreprise, Opérateurs de Compétences (OPCO), Particulier, Pôle Emploi



### Intervenants

- Une équipe d'intervenants experts dans le domaine de la certification HACCP

### Modalités et délai d'accès

- Avoir un projet professionnel défini dans la restauration

### Perspectives et débouchés

- Travailler dans des établissements de restauration commerciale qui fournissent des repas complets et des boissons pour consommation immédiate

