



**FORMATION INTER-ENTREPRISES \***

**2 jours**

**Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale  
HACCP**

**à partir de 395 € net de taxe par participant**

**OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Acquérir une vision précise des notions de sécurité alimentaire
- Respecter les règles du plan de maîtrise sanitaire et l'HACCP
- Pérenniser ou mettre en place le plan HACCP dans son établissement pour être en conformité réglementaire

**PUBLIC VISÉ**

Tout public

**PRÉ-REQUIS**

Sans niveau spécifique

**AIDES AU FINANCEMENT \*\***

Cap Emploi  
Opérateurs de Compétences (OPCO)  
France Travail  
Entreprise

*\*\* sous conditions*

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

100% Présentiel

**MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES**

Mise en situation  
Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la formation  
Etre titulaire du certificat  
Evaluation de fin de formation individuelle par le formateur

**MODALITÉS D'ACCÈS**

Bulletin d'inscription  
Demande de devis

**ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP**

Contactez-nous

*\* Toutes nos formations sont possibles en INTRA-ENTREPRISE (devis sur demande).*

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**

**N° Vert 0 805 384 384**



## PROGRAMME DE LA FORMATION

### La réglementation

- Présentation du paquet hygiène
- La réglementation en vigueur propre à l'activité
- Les attentes des consommateurs

### Identification des différents types de dangers

- Dangers biologiques : les principaux microorganismes, milieu de mode de développement de ceux-ci
- Dangers physiques : les corps étrangers
- Dangers chimiques
- Les allergènes

### Les bonnes pratiques d'hygiène

- Présentation des 5M (matière, matériel, méthode, milieu, main d'œuvre)
- Les locaux et les matériaux
- La maîtrise de la chaîne du froid
- L'entretien et la maintenance
- La sanitation
- Le nettoyage et la désinfection
- L'hygiène du personnel

Pratique : vérification des affichages, lave-mains, stockages produits entretiens et nettoyage de poste

### Présentation de l'HACCP

- Définition de l'HACCP
- L'HACCP dans les réglementations, les arrêtés et les normes
- Comprendre les enjeux de la méthode

### Méthodologie HACCP

- Détails et explication des sept principes
- Comprendre les 12 étapes de l'HACCP selon le codex alimentarius
- Les documents de l'HACCP

### L'HACCP en pratique

- Comment constituer une équipe HACCP
- Description et utilisation du (ou des) produit(s)
- Elaboration du (ou des) diagramme(s) de fabrication
- Vérification et validation du (ou des) diagramme(s)
- Procéder à l'analyse des risques
- Identifier et classer les Points Critiques (CCP)
- Définir les PrPo (pré-requis opérationnel)
- Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC
- Création de documents d'enregistrement

### La traçabilité, la gestion des non conformités

- Présentation des 5M (matière, matériel, méthode, milieu, main d'œuvre)
- Les locaux et les matériaux
- La maîtrise de la chaîne du froid
- L'entretien et la maintenance
- La sanitation
- Le nettoyage et la désinfection
- L'hygiène du personnel

Pratique : vérification des affichages, lave-mains, stockages produits entretiens et nettoyage de poste

### Le plan de maîtrise

Pratique sur plateau technique

## CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

### BEAUVAIS

Session 1 : Les 03 et 10 novembre 2025

Session 2 : Nous consulter

### LAON

Session 1 : Nous consulter

**Laho**  
TERRE DE FORMATIONS

CCI HAUTS-DE-FRANCE



Retrouvez toutes les informations  
sur [laho-formation.fr](https://laho-formation.fr)



Besoin d'être contacté-e pour plus d'informations ou pour un devis ?  
Appelez notre conseiller pour un premier entretien gratuit et sans engagement.

N° Vert 0 805 384 384 [formationcontinue@laho-formation.fr](mailto:formationcontinue@laho-formation.fr)