Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

QUALITÉ, HYGIÈNE, PRÉVENTION, SÉCURITÉ

FORMATION INTER-ENTREPRISES *

2 jours

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale HACCP

à partir de 420 € 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 règlementaire

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

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

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).*

99%
Taux de satisfaction en 2025

Document généré le 31/10/2026

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr
N° Vert 0 805 384 384

FORMATION INTER-ENTREPRISES *

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale
HACCP

2 jours

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 chaine 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 opérationel)
- 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 chaine 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
Prtaique sur plateau technique

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS
Session 1 : 7 et 8 décembre 2026

Session 2 : Merci de nous consulter pour les dates.

LAON
Session 1 : Merci de nous consulter pour les dates.

LOMME
Session 1 : 30 novembre et 1er décembre 2026

Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

Retrouvez toutes les informations
sur 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**