Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

QUALITÉ, HYGIÈNE, PRÉVENTION, SÉCURITÉ

Module de Perfectionnement (MP)

HACCP en Cuisine (Hazard Analysis Critical Control Point)

SANS NIVEAU SPÉCIFIQUE | 18 HEURES EN CENTRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments en cuisine traditionnelle ou collective

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi majeurs
Salariés en contrat aidé
Salariés à temps partiel (moins de 24h hebdo)
Personnes en PréParE
Personnels en uniforme en reconversion
Sportifs de haut niveau sans contrat

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Maîtrise des savoirs de base: lire, écrire, compter

HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap
Mobilisation du référent Handicap pour identifier les adaptations et aménagements si nécessaire

FINANCEMENTS POSSIBLES

Programme Régional de Formation (PRF)
Contrat de Sécuriation Professionnelle (CSP)

MODALITÉS D'ACCÈS

Participation à une Réunion d'Informations Collective (RIC)
Renseignement d'un dossier de candidature
Réalisation de tests de positionnement
Entretien de positionnement

DÉLAIS D'ACCÈS

Résultats communiqués par mail ou courrier
Au plus tard une semaine avant le démarrage prévisionnel de la formation

Module de Perfectionnement (MP)

HACCP en Cuisine (Hazard Analysis Critical Control Point)

MIX-LEARNING

PROGRAMME DE LA FORMATION

Module 1 - Les aliments et les risques pour le consommateur

- Rôle du cuisinier et des agents de restauration
- Méthode HACCP
- Microbiologie
- Dangers liés aux aliments
- TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective)
- E-learning - Se préparer au métier

Module 2 - Les principes fondamentaux de la réglementation

- Règlementation
- Déclaration d'activité et agrément sanitaire
- Principes de traçabilité
- Contrôles officiels
- E-learning - Se préparer au métier

Module 3 - Le plan de maîtrise sanitaire

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Auto-contrôles
- E-learning - Se préparer au métier

Module complèmentaire

- Accueil
- Bilan de fin de formation
- E-learning - Se préparer au métier

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Approches pédagogiques diversifiées
Alternance d'apports théoriques et de pratiques professionnelles
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu en cours de formation
Validation des compétences acquises en fin de parcours

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Cette formation a une visée d'insertion professionnelle immédiate dans les métiers suivants :

- Gérant d'entreprise dans le domaine de la restauration
- Cuisinier
- Agent de restauration
- ...

POINTS FORTS

Des professionnels qui transmettent leur passion du métier dans le partage et la convivialité
Une formation avec de nombreux cas pratiques
Un accompagnement personnalisé et une insertion professionnelle facilitée

Région Hauts-de-France
Cofinancé par l'Union européenne
INVESTIR DANS VOS COMPÉTENCES

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

Module de Perfectionnement (MP)

HACCP en Cuisine (Hazard Analysis Critical Control Point)

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

SAINT-POL-SUR-TERNOISE 0805 384 384

Session 1 : du 23/11/2026 au 26/11/2026