

**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 Sécurisation 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



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



## 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

- Réglementation
- 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 complémentaire

- 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

