



# HACCP

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

**2 jours** (14 heures)

Isle d'espagnac

**21 et 22 avril 2026**

**20 et 21 octobre 2026**

**Prix net participant :  
900 €**

**DÉLAIS D'ACCÈS :**

Jusqu'à 3 jours avant en fonction du nombre de participants

**MODALITÉS D'ACCÈS :**

Sur entretien préalable et validation du besoin avec un conseiller

**PUBLIC VISÉ**

Personnels de la restauration collective

**PRÉREQUIS**

Aucun

**MÉTHODES MOBILISÉES**

· Apports pratiques et méthodologiques.  
· Etudes de cas, supports audiovisuels :  
· Jeux et expérience pour le lavage des mains

### OBJECTIFS

#### OBJECTIFS ET APTITUDES

- Identifier les éléments de la réglementation
- Mesurer les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- Mettre en œuvre un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) au sein de son établissement.

### PROGRAMME ET COMPÉTENCES

#### LES POINTS CLÉS DE LA RÉGLEMENTATION ET RESPONSABILITÉS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

#### LES RISQUES ET LES SOURCES POSSIBLES DE CONTAMINATION : LES RISQUES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET MICROBIENS.

##### Les Dangers microbiologiques :

- Le monde microbien
- Les conditions de multiplication et de survie des microbes
- Les conditions de destructions des micro-organismes
- La répartition des micro-organismes en fonction des aliments
- Alimentation et dangers microbiens : les micro-organismes pathogènes, les principales TIAC (agents biologiques responsables, les sources, les modes de contamination, les conséquences sur l'organisme).

##### Les autres dangers biologiques :

- Les principaux contaminants
- Les conséquences possibles
- La propagation

##### Les dangers chimiques :

- Les principaux contaminants chimiques.
- Les conséquences possibles sur l'organisme.
- Les causes de propagation d'une contamination chimique.

##### Les dangers physiques :

- Les principales sources de contamination physiques.
- Les effets sur l'organisme.
- Les causes de propagation d'une contamination physique.

##### Les facteurs de contamination des aliments

## INFORMATIONS

Restaurant et hébergement  
paiement sur place (CB, chèque,  
espèces)

## NOS INDICATEURS :

indicateurs-FC-  
qualiopi-123-2024-  
avec-2023.pdf(ccicharente-  
formation.fr)

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR



## NOS INDICATEURS



## SITE DE FORMATION HANDI-ACCUEILLANT

## LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

### Les bonnes pratiques d'hygiène et le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Étude des mesures de prévention concernant :

- Matière première :
  - modalités de réception,
  - maintien de la chaîne du froid,
  - conditions de stockage...
- Main-d'œuvre :
  - tenue, lavage des mains,
  - chaussures, circulation...
- Matériel :
  - nettoyage et désinfection,
  - rangement,
  - matériel de coupe...
- Méthode :
  - sectorisation, marche en avant,
  - cuisson , refroidissement,
  - stockage des produits finis, liaison froide et liaison chaude,
  - durée de conservation des produits,
  - congélation/décongélation,
  - distribution et service...
- Milieu :
  - nettoyage et désinfection,
  - lutte contre les nuisibles...

### Le plan HACCP

- Définitions et objectifs de la démarche HACCP
- Rappel des 7 principes de la démarche HACCP.
- Les CCP : Qu'est-ce qu'un CCP ? Quelles informations faut-il relier à un CCP (étape, risques, modalités du contrôle, fréquence, limites critiques et actions correctives) ?

### La traçabilité et la gestion des non-conformités

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle des acquis par le formateur en fin de session

Date mise à jour : 28/10/2025

**CONTACTEZ NOTRE EQUIPE**

05 45 90 13 13

formation-continue@ccicharente-formation.fr