

CCI CHARENTE FORMATION

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

ENGAGÉS POUR L'ACCUEIL DES PERSONNES HANDICAPÉES
CCI CHARENTE FORMATION L'ISLE D'ESPAGNAC
2025

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

CONTACTEZ NOTRE EQUIPE
05 45 90 13 13
formation-continue@ccicharente-formation.fr

Date mise à jour : 18/05/2026