



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué  
version  
01/03/2025

# HACCP - Réglementation européenne

## OBJECTIFS :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les règles d'hygiène et identifier les points critiques de son activité
- Adopter les bonnes pratiques en HACCP

## PRÉREQUIS :

Aucun

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants – Apport théorique à l'aide d'un diaporama
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note – Remise d'un livret de synthèse en fin de formation

## PUBLIC CONCERNÉ :

- Agents de service
- Personnel de cuisine

## LIEU ET NOMBRE DE STAGIAIRES :

- Intra entreprise/présentiel
- 10 personnes maximum

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES ET MODALITÉS D'ACCÈS :

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation..

## EVALUATION DES CONNAISSANCES ET DE LA FORMATION :

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

## TARIF :

- **Etude de fonctionnement préalable :**  
400 € HT soit 480€ TTC

- **Coût de la formation :**  
120 € HT/ pers soit 144 € TTC/pers

**Frais de déplacement du formateur (variable suivant km)**

Durée :  
3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué  
version  
01/03/2025

## CONTENU DE LA FORMATION :

La réglementation et les responsabilités :

- Les bonnes pratiques d'hygiène
  - Rappel sur la microbiologie
  - Moyens de contamination / de prolifération
  - Moyens de lutte contre les microbes
  - La marche en avant
- L'HACCP
- L'analyse des risques par l'outil des 5M
- Les moyens de maîtrise et documents d'enregistrements
- Formalisation du système documentaire
- La traçabilité
- La gestion des non conformités.

## ACCESSIBILITÉ :

En cas de situation de handicap, contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.



DAHST/ SERFORM  
ZA LAVY 01570 Manziat  
Tél : 03 85 57 49  
Mail : serform@s-e-r.net  
www.sud-est-restauration.com  
NDA : 84010319001  
Création : 13/12/2021  
Mise à jour : 18/03/2025

