



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

86.91% de satisfaction en 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

86.91% de
satisfaction
en 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.

SERFORM



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