

MAÎTRISER LES RISQUES SANITAIRES

Les bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP

Voie d'accès

Formation Continue

Éligible au CPF

OUI NON

Attestation de formation

Public

- Toute personne souhaitant acquérir les bases en hygiène alimentaire en restauration collective.

Pré-requis

- Aucun pré-requis

Modalités et délais d'accès

- Entrée possible en fonction de la demande – Effectif minimum de 5 personnes et 10 personnes maximum
- Inscription possible toute l'année selon le calendrier en cours et le délai d'acceptation des financeurs.

Objectifs

- Identifier les éléments de la réglementation
- Définir les conséquences du non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Repérer les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- Appliquer les éléments d'un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) au sein de son établissement

Durée

- 2 Jours (14 heures)

Tarifs de la formation

- Salariés : 500 € net de taxe par personne
- Session INTRA : nous contacter

Méthodes et moyens mobilisés

- Méthodes transmissives et interrogatives, ludopédagogie : supports visuels, écrits, études de cas, documentation remise aux participants

Modalités d'évaluations

- Le stagiaire est soumis à des mises en situations, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.
- Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur.
- Elle permettra d'attester de l'acquisition des compétences par le stagiaire à l'issue de la formation.

Contact

FORMATION CONTINUE
fc.cciwf@campus120.cci.fr
05 49 37 44 68

Lieux de la formation

Site de Poitiers

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Site de Loudun

Espace Formation
1 avenue de la coopération
86200 Loudun

Site de Montmorillon

Immeuble Eco espace
70 rue de la concise
86500 Montmorillon



Taux de
satisfaction en 2023

100 %



Nombre
de formés 2023

22

Programme & Contenu

Phase 1 : Le contexte réglementaire

- La réglementation communautaire et nationale
- Les obligations en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités
- Les obligations des professionnels
- Les contrôles officiels

Phase 2 : Conséquences du non-respect des bonnes pratiques

- Les conséquences pour la santé des consommateurs
- Les conséquences administratives
- Les conséquences en terme d'image

Phase 3 : Dangers et risques

- Introduire la notion de danger et de risque
- Les microbes des aliments
- Les autres dangers biologiques
- Les allergènes
- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques
- Les facteurs de contamination de contamination des aliments

Phase 4 : Le plan de maîtrise sanitaire

- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Les procédures fondées sur les principes du Hazard Analysis Critical Control Point
- La traçabilité et gestion des non-conformités

Nos points forts

- Formation animée par un expert ingénieur de l'agro-alimentaire
- Outils opérationnels utilisables en entreprise
- Apport de connaissance et de réajustement
- Personne en situation de handicap : cette formation est accessible pour les personnes en situation de handicap cognitif. Une adaptation est nécessaire.



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Cofinancé par
l'Union Européenne



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

CCI de la Vienne - CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

www.campus120.fr



Document non contractuel

Mise à jour : 24 juin 2025