

HÔTELLERIE RESTAURATION

MAÎTRISER L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE - HACCP

Voie d'accès

☒ Formation continue

Éligible au CPF

☐ Oui

☒ Non

PUBLIC

- Salarié d'établissement de restauration commerciale

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis est nécessaire pour suivre cette formation

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entrée possible en fonction de la demande
- Effectif minimum de 4 personnes et 10 personnes maximum

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la sécurité alimentaire
- Maîtriser les obligations réglementaires
- Mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire efficace
- Assurer la traçabilité et la conformité des produits
- Renforcer la responsabilité professionnelle

DURÉE

- 2 jours (14 heures)

TARIFS

- **Tarif inter** : 590€ net par personne
- **Tarif intra** : Nous consulter
- **Salarié et demandeur d'emploi** : nous consulter

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

Cette formation est proposée en présentiel.

Méthodes transmissives et interrogatives :

Alternance de contenus théoriques et méthodologiques, échange d'expériences.

Cas pratiques et/ou mises en situation.

- Remise d'un support pédagogique en fin de formation.

Contact

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

Lieu de formation

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

PROGRAMME & CONTENU

I- Introduction

- . Présentation des objectifs de la formation
- . Recueil des attentes des participants

II- Aliments et Risques pour le consommateur

- . Identification des dangers : chimiques, physiques, allergènes, biologiques
- . Focus sur les dangers biologiques et parasites (microbiologie des aliments)
- . Mesures de maîtrise des dangers.

III- Les fondamentaux de la réglementation

- communautaire et nationale
- . Notions clés : déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- . Hygiène des denrées alimentaires
- . Arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires pour le commerce de détail
- . Contrôles officiels et obligations.

IV- Le plan de maîtrise sanitaire : Responsabilité de l'exploitant

- . Mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- . Principes HACCP et mesures de surveillance/vérification (auto-contrôles, enregistrements)
- . Classement des denrées : produits prêts à manger ou non
- . GBPH du secteur et mesures spécifiques
- . Traçabilité et suivi

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Le stagiaire est soumis à des mises en situation, 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.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

AUTRES INFORMATIONS

- Cette formation est animée par un formateur expert ingénieur de l'agro-alimentaire certifié par la DRAAF.
- Tous nos formateurs répondent aux exigences de notre système qualité.
- Personne en situation de handicap : cette formation est accessible pour les personnes en situation de handicap cognitif. Une adaptation est nécessaire.
- Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la session.

QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ?


Formation en adéquation avec les évolutions de la réglementation en matière de santé, sécurité et conditions de travail des élus du CSE.


Les dispositions légales relatives au Comité Social et Economique sont régies par les articles L2311-1 à L2317-2 du code du travail.

Conditions de délivrance des formations CSE :

La formation en santé, sécurité et conditions de travail des membres de la délégation du personnel du comité social et économique est dispensée :

- soit par des organismes figurant sur une liste arrêtée par le ministre chargé du travail selon la procédure prévue à l'article R. 2145-3 (agrément national),
- soit par des organismes agréés par le préfet de région selon la procédure prévue à l'article R. 2315-8.

 Ne pas jeter sur la voie publique

 CCI Vienne - Service communication
SIREN 188 600 035

Document non contractuel
Création : 17 décembre 2025



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

