

MAÎTRISER LES RISQUES SANITAIRES

Les bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP - restauration collective

Voie d'accès

Formation continue

Éligible au CPF

Oui

Non

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

- Aucun prérequis n'est nécessaire

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

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 journées : 14 heures

TARIFS

- **Tarif inter** : 590€ net de taxe par personne
- **Tarif intra** : nous consulter

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

Formation animée par un expert ingénieur de l'agro-alimentaire certifié par la DRAAF

- Outils opérationnels utilisables en entreprise
- Méthodes transmissives et interrogatives
- Etudes de cas, mises en situation

Support pédagogique remis aux participants.

Contact

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

Lieux de formation

Site de Poitiers

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

Site de Montmorillon

Immeuble Eco espace
70 rue de la Concise
86500 Montmorillon

Site de Loudun

Espace formation
1 avenue de la Coopération
86200 Loudun



**Taux de satisfaction
en 2025**

100 %



**Nombre de formés
en 2025**

28

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle de la progression et du développement des connaissances et des compétences acquises conformément aux objectifs visés tout au long de la formation.
- 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.
- Délivrance d'une attestation de formation.



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

