

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) – Hygiène alimentaire

Mis à jour le 10 septembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Aucun prérequis

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Non certifiant

Public visé

Tout public

Rythme

Temps plein

Durée en centre

14 heures

Validation

Attestation d'acquis

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.
Assiduité

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Nombre de participants

7 participants

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code NSF : 21547 : Bonnes

Objectifs professionnels

Finalités de la formation :

Permettre à des salariés d'acquérir les connaissances et savoir-faire en matière d'hygiène en restauration collective nécessaires à l'occupation de leur poste de travail de manière conforme à la réglementation

Objectifs pédagogiques :

Analyser les enjeux de la sécurité alimentaire.
Maîtriser les principes généraux d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Maîtriser l'hygiène en situation de travail.
Acquérir ou pérenniser les réflexes « Hygiène ».
Appréhender les outils, les démarches et leur complémentarité réglementaire pour cette maîtrise globale de la démarche. (Pack Hygiène, « HACCP », Plan de Maîtrise Sanitaire)

Contenu

A / PACK HYGIENE (méthode et principes) (ex Concept HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point ») :

- . Méthode
- . Historique et législation
- . La réglementation spécifique à l'entreprise
- . Configuration des infrastructures
- . Les produits (fonction du cahier des charges, réception stockage)

B / PACK HYGIENE (approche pratique)

- . Microbiologie
- . Principes et règles d'hygiène
- . Contrôles et auto contrôles
- . Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- . La documentation HACCP : qui, pourquoi ?
- . Matériels et équipement

C / ETUDE DE CAS

- . Analyse des dangers
- . Lutte contre les dangers et maîtrise des points critiques
- . Mise en place du plan PACK HYGIENE

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Méthodes pédagogiques

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) – Hygiène alimentaire

pratiques hygiène
agroalimentaire, 42725 :
Restauration rapide

Apports théorique et études de cas

Moyens pédagogiques

Formateurs pour adultes issus du secteur d'activité
HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
Apports théorique et études de cas

Durée

Volume global : 14 heures

Délais et modalités d'accès

Voir calendrier de formation

Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 266 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Financement individuel
OPCO

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :
NC

SUITE DE PARCOURS :
NC

DÉBOUCHÉS :
NC

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap : referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité : referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) – Hygiène alimentaire

- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)