



# LA DEMARCHE H.A.C.C.P.

## CFP

2 Avenue des Lacs  
64140 LONS

Tel : 06 69 46 63 60

N° SIRET : 829 170 166 000 13

N° de déclaration  
d'activité auprès de la  
préfecture de la région  
Nouvelle Aquitaine :

75640429364

[formation@sps64.com](mailto:formation@sps64.com)



## Public :

Agents intervenants dans la chaîne alimentaire  
(cuisine, salle restaurant...)

**Prérequis :** Aucun

## Objectifs

*A la fin de la formation, les stagiaires seront capables de :*

- ✓ Acquérir les connaissances liées au travail en secteur alimentaire
- ✓ Connaître les règles élémentaires à respecter
- ✓ Connaître et appliquer les protocoles HACCP (procédures internes)
- ✓ Adapter les méthodes de nettoyage à ce milieu spécifique
- ✓ Choisir, utiliser les produits et matériels liés aux différents types de nettoyage

## Contenu de la formation

### La sécurité alimentaire

- ✓ Définition de l'hygiène
- ✓ Pourquoi de plus en plus d'hygiène ?
- ✓ Rappels historique de la réglementation
- ✓ Définition et principe de la démarche HACCP

### L'hygiène à son poste de travail

- ✓ L'analyse des dangers
- ✓ La diversité microbienne
- ✓ Les facteurs du développement microbien
- ✓ L'évaluation des risques
- ✓ La méthode des 5 M

### Les moyens de lutte

- ✓ Les principes généraux d'hygiène
- ✓ Les locaux
- ✓ Les équipements, matériels
- ✓ Le personnel

### Contrôle des procédés

- ✓ Les fiches d'auto-contrôle
- ✓ Les mesures correctives
- ✓ L'organisation
- ✓ Adaptation de l'organisation et des comportements en fonction de la charge de travail
- ✓ Utilisation des moyens de lutte
- ✓ Respect des procédures de nettoyage
- ✓ Importance de l'auto-évaluation

### **Démarche proposée**

Alternance d'exposés théoriques, de cas pratiques, de travaux de groupes

Travaux pratiques en conditions réelles avec le matériel utilisé habituellement par les stagiaires

Evaluation des connaissances réalisées à la fin de l'action de formation

Evaluation du savoir-faire lors de la mise en situation pratique

### **Modalités de mise en œuvre**

Durée de la formation : 1 jour

Nombre de participants par groupe : 12 participants maximum

Lieu de formation : Dans vos locaux