

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LA MÉTHODE HACCP

Formation  
éligible au  
CPF



## Objectifs

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Appliquer les bonnes pratiques liées à la méthode HACCP pour assurer la sécurité alimentaire.

## Contenus

– Réglementation en vigueur sur les risques alimentaires – Connaître les micro-organismes pour mieux les combattre – L'hygiène du personnel – Le respect de l'hygiène des denrées depuis la réception jusqu'à la consommation – La sécurité alimentaire – Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux – Identifier les responsabilités dans la chaîne alimentaire – La méthode HACCP : généralités, 7 principes et 12 étapes – Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) – Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

## Pré-requis

Connaitre les fondamentaux de la cuisine

## Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

## Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures au total : 14h

## Dates

Du 04/01/2021 au 18/12/2021 à Yzeure

## Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

## Validation

Attestation de compétences

## Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Plan de développement des compétences
- Financement Pôle Emploi

## Tarif

à partir de 15 € de l'heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

Formation réalisée par  
GRETA Nord-Allier (Moulins, Yzeure)  
39 place Jules Ferry  
03400 - Yzeure  
Site de formation  
Lycée Jean Monnet  
39 place Jules Ferry  
03400 - Yzeure

Contact  
Véronique GROULIER  
04 70 46 99 00  
greta-nord-allier@ac-clermont.fr