



Formacode : 21546

Eligible CPF - - n°181478



## HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE, LA METHODE HACCP

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :  
Attestation à présenter en cas de contrôle. Organisme agréé par la DRIA AF IDF

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.  
Durée en centre : 14 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 14h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Session ouverte toute l'année.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE94  
Collège Elsa TRIOLET  
2 avenue Boileau  
94500 Champigny-sur-Marne  
Tél : 01 45 16 10 03

### CONTACT

Severine Beranger

### OBJECTIFS

- Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Identifier les principes de la réglementation en restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration et déterminer des points critiques.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

### CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Professionnels de la restauration :  
Restaurateurs

### PRE-REQUIS

Positionnement : aucun.  
Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

### MODALITES DE RECRUTEMENT

Veillez contacter Mme BERANGER au : 01 45 16 10 03

280 € TTC / personne pour un groupe de 10 à 15 personnes maximum (Déjeuner non compris)

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

### CONTENUS

- ▶ Aliments et risques pour le consommateur. Introduction des notions de danger et de risque.
- ▶ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
- ▶ Le plan de maîtrise sanitaire.