

# Formations **Aktéap** 2021

RÉVÉLATEUR DE COMPÉTENCES

**Les centres de formation continue de l'enseignement privé  
associent leurs compétences pour former vos salariés  
au plus près de votre établissement.**



## B2 Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (HACCP)

### Objectifs

- Appréhender la nouvelle approche réglementaire et connaître les éléments essentiels de la réglementation.
- Identifier et évaluer les dangers et risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective.
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène (utilisation du GBPH).
- Comprendre et appliquer les étapes de la méthode HACCP sur le terrain.
- Appliquer les procédures de contrôle et de traçabilité.

### Contenu de formation

#### L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise

- Hygiène et sécurité alimentaire.
- Fonctionnement et missions des services officiels DDPP, DDCSPP, leurs exigences, les risques encourus en cas de non-conformité.

#### La réglementation en application

- Le paquet hygiène 2006, les arrêtés ministériels.
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).
- Le dossier d'agrément sanitaire.

#### Présentation de l'HACCP

- Définition de la méthode HACCP, les bases.

#### Les facteurs de risques alimentaires

- Les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les micro-organismes virus, bactéries, moisissures... à maîtriser en HACCP.
- Principales sources de contamination, la méthode des « 5 M ».

#### Les moyens de maîtrise

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Limiter les contaminations, l'apparition des dangers.
- Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...).

#### Les 7 principes et 12 étapes de l'HACCP

- Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de votre production de denrées alimentaires.

#### Étude des documents pour votre établissement

- Comment mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Savoir créer ses documents : Relevé de température, contrôle à la réception.

#### Mise en application (avec les éléments de votre structure) selon les 12 étapes de réalisation d'un plan HACCP

- Comment constituer une équipe HACCP.
- Connaître les procédures d'analyse des risques.
- Identifier et utiliser les CCP et PrPo.
- Mettre en place un système de progression constant (Roue de Deming).

### Public

• **Public concerné** : Personnels en charge de la restauration dans un établissement scolaire, Responsables, Référents Hygiène HACCP.

• **Conditions d'accès** : Inscription validée par l'employeur sur le site Espace formation, au plus tard 10 jours avant le 1<sup>er</sup> jour de formation. Adaptations pédagogiques possibles aux situations de handicap (nous contacter avant inscription).

**Durée** : 2 jours, soit 14 heures de formation.

**Horaires** : 9h-12h30 / 13h30-17h.

### Modalités pédagogiques et d'évaluation

- Supports de formation remis aux stagiaires.
- Apports théoriques d'informations (supports, vidéos ...).
- Analyse de situations vécues par les stagiaires.
- La formation dispensée allie théorie et pratique, en tenant compte de l'environnement du travail propre à l'établissement.
- Evaluation : Quizz/QCM, auto-évaluation.

### Références

Effectif formé Formations continues courtes : 334 en 2019 / 283 en 2018 / 179 en 2017.

### Coût

- **Tarif** : 336 €/stagiaire pour la session de 2 jours.
- **Prise en charge** à 100% par AKTO Réseau OPCALIA (plafond selon effectif salariés) pour les Ets Enseignement Privé / Autres situations : nous consulter.