

HACCP et BPH

Public

Agents polyvalents de restauration, cuisiniers, aides/commis de cuisine, seconds de cuisine ou chefs de cuisine.

Prérequis

Avoir une expérience dans la restauration ou restauration collective.

Objectifs

Rappeler les obligations réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Prendre conscience des principes de la méthode HACCP et de son but.
Être capable de mettre en œuvre les BPH et HACCP sur son lieu de travail.
Maîtriser le risque alimentaire et le limiter.

Programme (adaptable en fonction de vos besoins)

Intégrer les obligations réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Rappel des différents textes de lois (textes communautaires, Code de la consommation, ISO 22000).
- Les guides des bonnes pratiques hygiéniques.
- Le développement microbien et sa transmission.

Appréhender les principes de la méthode HACCP et son but

- Les 7 principes de la méthode HACCP.
- Le plan de maître sanitaire.
- La méthode des 5M.

Appliquer les BPH et HACCP sur son lieu de travail

- La traçabilité (des aliments, des nettoyages, relevé de température).
 - Le nettoyage de son environnement et du matériel.
 - Les analyses.
-

Méthodes et modalités pédagogiques

En présentiel.
Recueil des attentes.
Tour de table.
Échanges avec le groupe et construction de savoirs.
Illustrations en rapport avec l'activité des participants.
Analyse de cas concrets.

Modalités et délai d'accès

Modalités et délai d'accès à la formation : ces informations sont transmises aux apprenants par l'employeur en amont de la formation.

Délai de mise en place de la formation : 10 jours minimum à partir de la planification des dates.

INTRA/Sur-Mesure

Durée : 3 jours (21 heures)

Intra

Lieu : dans votre structure

Dates et coût : nous contacter.

Sur-mesure

Vous souhaitez adapter ce programme à vos besoins ? Contactez notre équipe pédagogique dont la spécialité est la conception de solutions de formation sur-mesure.

Animation

Formateur, spécialisé en HACCP et BPH.

Nombre de participants

Min : 3 | Max. : 12

Modalités d'évaluation

Evaluation de l'atteinte des objectifs en début et en fin de formation.

Evaluation de satisfaction.

Votre contact

Pôle Formation Continue, Conseil et VAE

Hélène TESSON

02 47 62 33 36

formation.continue@its-tours.com

Pour l'accueil des personnes en situation de handicap, vous pouvez adresser vos questions à l'adresse : referent.handicap@its-tours.com

N° de Déclaration d'Activité : 24 37 00082 37

Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

Mise à jour du 18/12/25 v3