



**CFCT92IDF**

Conseil & Formation

# PROGRAMME DE FORMATION HAACP

SASU CFCT92IDF

Siret 845 406 891 00018

N° enregistrement ROFHYA N°11 0919 06 2021

Déclaration d'activité enregistrée  
sous le numéro 11 92 22 76 492

Dernière mise à jour février 2021

## Descriptif

En application de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (CRPM), les établissements de restauration commerciale ont l'obligation de disposer au sein des établissements de restauration commerciale d'un membre du personnel ayant suivi une action de formation spécifique dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

A ce titre, une action de formation doit être effectuée au sein d'un organisme de formation déclaré auprès du préfet de région pour atteindre cet objectif de la réglementation.

Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à cette obligation de formation.

Une personne détenant un diplôme ou titre à finalité professionnelle listé par l'arrêté du 25 novembre 2011, et délivré postérieurement au 1er janvier 2006, est réputée satisfaire à cette obligation de formation. Le cas échéant lors d'un contrôle officiel, il incombe à la personne concernée d'apporter la preuve de cette expérience.

## Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

## Public concerné

Personnel des restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide1.

## Pré-requis

- Savoir lire et écrire en français

## Situation particulière

Si vous êtes dans une situation particulière nécessitant un accompagnement spécifique, n'hésitez pas à nous en faire part. Pour toute situation de handicap, nous pourrions envisager la faisabilité ensemble. Notre centre de formation est accessible aux personnes handicapées

## Modalités & délai d'accès

Vous pouvez effectuer une demande d'inscription à une formation CFCT92IDF via :

- le site [www.cfct92idf.fr](http://www.cfct92idf.fr).
- par téléphone : 0642520695, du lundi au vendredi de 8h00 à 18H ;
- au centre de formation au 1 place Stalingrad 92150 SURESNES
- par mail à : [cfct92idf@gmail.com](mailto:cfct92idf@gmail.com)

Aucune confirmation ni acompte ne sont nécessaires pour valider vos inscriptions. Le référent formation vous recontactera afin de programmer une date d'entretien.

Documents à fournir : Pièce d'identité, justificatif de domicile

Inscription préalable au plus tard 48h avant la date de la formation

***La présence physique à la formation est obligatoire.***

## **Durée et lieu de la formation**

- 14 heures soit 2 journées de 9h à 17h
- 1 place Stalingrad – Suresnes

## **Moyens pédagogiques et techniques**

- Cours en version papier et/ou numérique
- Fiche synthétique des cours.
- Projection de Vidéos
- Travail individuel et collectif
- Salles de cours équipées (rétroprojecteur, tableau blanc, wifi).
- Mise en situation, et cas pratique sur véhicule équipé TPMR
- Méthode affirmative (exercices, et travaux pratiques), interrogative (inductive, déductive) et démonstrative

## **Modalités d'évaluations**

Cas pratique, mise en situation, Test de fin de formation

## **Prise en charge financière**

L'école de formation vous accompagne dans le cadre de vos démarches afin d'obtenir la prise en charge financière de votre formation : CPF, FAFCEA, etc...

**Tarifs : 300 euros net (non assujetti à la TVA)**

## **Qualification des Intervenants :**

- Professionnel du domaine de la restauration et de la formation
- Titulaire de la formation HACCP

## **Fin de la formation**

- Remise d'une attestation de suivi de stage. Cette attestation est obligatoire.
- Test de connaissances



### Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- ✓ identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- ✓ connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- ✓ connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- ✓ connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

### Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- ✓ repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- ✓ raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- ✓ connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- ✓ connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

### Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- ✓ utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- ✓ organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- ✓ mettre en place les mesures de prévention nécessaires

### Identifier les aliments et risques pour le consommateur :

Les notions de danger et de risque.

- ✓ Les dangers microbiens.
  - Microbiologie des aliments :
    - le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
    - le classement en utiles et nuisibles ;
    - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
    - la répartition des micro-organismes dans les aliments.



# PROGRAMME DE LA FORMATION – JOUR 2 – 7 HEURES



## Référentiel de formation, savoirs associés :

### Identifier les aliments et risques pour le consommateur :

- ✓ Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
  - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
  - les toxi-infections alimentaires collectives ;
  - les associations pathogènes/aliments.
  
- ✓ Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
  - la qualité de la matière première ;
  - les conditions de préparation ;
  - la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
  - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
  - l'hygiène des manipulations ;
  - les conditions de transport ;
  - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
  
- ✓ Les autres dangers potentiels :
  - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
  - dangers physiques (corps étrangers...) ;
  - dangers biologiques (allergènes...).



## PROGRAMME DE LA FORMATION – JOUR 2 – 7 HEURES



7 H

### Référentiel de formation, savoirs associés :

#### Identifier les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

- ✓ Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- ✓ L'hygiène des denrées alimentaires ( réglementation communautaire en vigueur) :
  - principes de base du paquet hygiène ;
  - la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
  - les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- ✓ L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- ✓ Les contrôles officiels :
  - direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
  - grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
  - suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

#### Appliquer le plan de maîtrise sanitaire :

- ✓ Les BPH :
  - l'hygiène du personnel et des manipulations ;
  - le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
  - les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
  - les procédures de congélation/décongélation ;
  - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

#### Identifier Les principes de l'HACCP.

#### Appliquer Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

#### Interpréter le GBPH du secteur d'activité spécifié.





## Nous Contacter



Notre site  
[CFCT 92 IDF](#)



E-mail  
[cfct92idf@gmail.com](mailto:cfct92idf@gmail.com)



Téléphone  
06 42 52 06 95