

# HACCP - Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (HACCP, PMS et BPH) CPF

A04

Formation obligatoire selon l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011.

Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

## 🕒 Durée

Deux jours, 14h

## 📅 Dates, lieux

Consultez notre site web  
[www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)

## 👤 Public visé

- Créateurs, repreneurs d'un métiers de bouche : restaurant, food-truck, restauration rapide, cafétéria, les établissements en libre-service, hôtel, chambres d'hôtes, pailote sur la plage,
- Demandeurs d'emplois,
- Personne en reconversion professionnelle.

## 👥 Nombre de stagiaires

- 5 stagiaires minimum et au maximum 10

## 🎓 Prérequis nécessaire

- Aucun au niveau des connaissances professionnelles,
- En cas de visioformation, il faut prévoir une connexion internet avec un bon débit, un PC ou une tablette avec une Webcam

## 🔍 Recherche de l'adéquation du besoin du stagiaire/ Formation

- Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

## 🔍 Évaluations des connaissances

- Évaluation des connaissances avant la formation dite "à froid",
- Évaluation des acquis en fin de la formation dite "à chaud",
- La grille de l'évaluation est archivée pour la traçabilité documentaire,
- Enquêté de satisfaction en fin de séance

## 📄 Validation de la formation

- Remise d'une attestation de formation **Rofhya**,
- Remise au stagiaire du support de formation et de la documentation dans une clé USB

## 📚 Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur ( trice),

## 👤 Intervenants

- Biologistes, Ingénieures, Vétérinaires, Formateurs expérimentés et Consultants métiers,

## ♿ Accessibilité

- La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation,
- La salle de formation est pré-identifié pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire,
- Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.



## Objectifs

- + Identifier les grands principes de la réglementation en Hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale,
- + Analyser les risques liés à une insuffisance d'Hygiène alimentaire,
- + Mettre en œuvre les principes de l'Hygiène en restauration commerciale,
- + Respecter les exigences européennes du paquet hygiène (HACCP/PMS/BPH)

## 📋 LE CONTENU PEDAGOGIQUE

### CONNAITRE LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE UE, NATIONALE ET LOCALE

- Maîtriser les textes régissant l'hygiène des denrées alimentaires applicables aux activités du commerce de détail notamment le règlement INCO (UE) n°1169/2011 / UE 2018/775 relatif à l'information des consommateurs sur le contenu de l'étiquetage des denrées alimentaires,
- Initier à la déclaration d'une déclaration, d'un agrément et dérogation à obligation,
- Remise directe au consommateur final et ventes aux professionnels (commerces de détail),
- Connaître les services officiels contrôleurs (DDPP, DIRECCTE, service municipal d'hygiène, DRAAF, gendarmerie maritime),
- Se préparer à un contrôle officiel, connaître la grille de l'inspection de la DDPP,
- Assurer la suite d'un inspection, savoir lire et répondre au rapport de l'inspection, les observations et les actions correctives à mettre en œuvre,

### LES ALIMENTS ET LA SECURITE DU CONSOMMATEUR

- Connaître le monde microbien en lien avec les aliments, les facteurs de développement au cours du process de production jusqu'à la remise aux consommateurs,
- Initier la microbiologie des aliments, les origines et les modes de contaminations, les moyens de maîtrise des dangers,
- Évaluer les dangers biologiques (microbiologie, parasitologie, virologie), chimiques, physiques et autres,

### LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) ET LE RISQUE SANITAIRE DONT LE COVID-19

- Mettre en application le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur CHR,
- Former et auditer le personnel sur l'hygiène des manipulations des aliments,
- Élaborer le plan de nettoyage et de désinfection avec des fiches d'enregistrement pour son suivi,
- Mettre en place une gestion des DLC, DDM, des relevés de températures de stockage de cuisson, de refroidissement et de remise en température,
- Organiser la traçabilité du processus de production des aliments de la réception, du stockage jusqu'à la remise aux consommateurs,

### LA DEMARCHE QUALITE AVEC LES SEPT (7) PRINCIPES DE LA METHODE HACCP

- Maîtriser la définition et son vocabulaire,
- Construire la méthode HACCP en articulant les 7 principes fondamentaux,
- Apprendre les 5 M ( Matière, Main d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu),

### LE PASSAGE DE LA METHODE HACCP AU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE PMS

- Analyser les risques et identifier les CCP, points critiques pour leur maîtrise,
- Construire un protocole de suivi de la traçabilité et la gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002),
- Connaître les responsabilités, gérer le risque allergène, construire les fiches appropriées
- Élaborer un Manuel Qualité avec le système documentaire adapté à l'entreprise,,
- Vérifier l'activité par les audits, des autocontrôles et les enregistrements,

## TARIFS

### 1. Formation en inter-entreprises par stagiaire éligible au CPF

- 📍 - Formation de 2 jours (14heures) : **480 € TTC (\*)** avec un taux horaire de **35.00 €**

### 2. Formation en intra-entreprise pour au maximum 10 personnes : sur devis(\*) :

**Tarifs nets exonérés de TVA selon le code CGI selon l'art : 261-4-4).**

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – [contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr) – [www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)

R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53 N° de formateur

9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier

01/01/2022 V1

