



FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE (HACCP)

à Châteauroux du 10/03/2025 au 17/03/2025

Financé par



Formation continue

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Châteauroux

Tél : 02 54 08 80 00

Mail : formation-continue@cm-indre.fr

Mail contact: aroussilliat@cma-cvl.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau de sortie :

Sans Niveau spécifique

Contenu et programme

Objectifs :

Identifier les principaux points à prendre en compte pour la mise en œuvre et le respect des règles d'hygiène

et de sécurité des denrées alimentaires

Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation

Développer un comportement responsable et préventif concernant l'hygiène des aliments

Programme :

Connaître et appliquer les règles d'hygiène en restauration commerciale

L'hygiène alimentaire et les spécificités de la restauration commerciale

Les exigences réglementaires actuelles
Les dangers en hygiène alimentaire et restauration commerciale
Les principales mesures de prévention et de maîtrise des risques
Connaître la méthode HACCP et savoir l'appliquer en restauration commerciale
Historique de l'HACCP
Ses 7 principes : analyse des dangers, détermination des points critiques, de leurs valeurs limites, mise en place
d'un système de surveillance
Ses 12 étapes : constitution de l'équipe HACCP, définition du champ de l'étude, des utilisations des produits,
réalisation du diagramme de fabrication...
Le Plan de Maîtrise sanitaire ou PMS
Le plan de maîtrise sanitaire ou PMS
Les bonnes pratiques d'hygiène
L'HACCP
La traçabilité
La gestion des non-conformités
Visite d'un laboratoire au CFA (illustration pratique des BPH)
Echange d'expériences. Questions/réponses
Evaluation finale et correction

Durée en centre :

14

Informations pratiques

Organisme responsable :

[CMA 36](#) - Châteauroux

Publics :

- Tout public

Financement :

- Formation adulte financée par l'entreprise ou le particulier

Contact :

ROUSSILLIAT Annick 02 54 08 80 03

Numéro de session : 568581S / Référence GIP : 2357592F

Mise à jour le 24/01/2025