

| Type de formation                     | ADAPTATION & DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Intitulé de la formation              | <b>HACCP et sécurité alimentaire en restauration collective</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Objectif général                      | Assurer la sécurité alimentaire en restauration collective                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Public concerné                       | Cuisiniers et tous agents de la fonction restauration                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Prérequis                             | Aucun. Absence de prérequis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Objectifs Spécifiques                 | Être capable de:<br>Appréhender et appliquer les aspects d'hygiène qui guident un fonctionnement quotidien conforme à la sécurité alimentaire;<br>Faire évoluer et compléter les documents HACCP en place dans son secteur d'activité.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Éléments détaillés de programme       | <b>Les 12 étapes de la démarche HACCP</b> Constitution de l'équipe HACCP Description du produit<br>Identification de l'utilisation attendue Description du processus de fabrication Audit du processus de fabrication Analyse des dangers<br>Identification des mesures préventives Identification des points critiques pour leur maîtrise Établissement du système de surveillance<br>Les actions correctives<br>La vérification du fonctionnement du système Le système documentaire<br>Prise en compte des événements et des défaillances<br><b>Les procédures HACCP en place:</b><br>CCP et actions correctives par secteur ;<br>Les procédures spécifiques au port des tenues de travail ; le change aux vestiaires ; les procédures d'hygiène des mains ;<br><b>L'organisation en place et la mise en œuvre du HACCP</b><br>Intégration du HACCP dans les tâches et postes quotidiens |
| Formule -Animation pédagogique        | Pédagogie interactive,<br>Apports théoriques et méthodologiques,<br>Présentation et usage de produits alimentaires spécifiques aux textures modifiées (épaississant) Application active en situation terrain.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Modalités d'évaluation                | Attentes et positionnement du public en début de formation. Suivi des acquisitions en cours de session.<br>Bilan individuel et collectif en fin de formation<br>Attestations individuelles des acquis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Profil Formateur                      | Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Modalités de réalisation              | En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés (*ERP et Handicap),                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Inclusion des personnes avec Handicap | Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription. BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Supports stagiaires                   | Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant.<br>Chaque participant doit détenir de quoi pouvoir accéder à Internet (PC ou GSM)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nombre de participants par groupe     | De 8 à 12 stagiaires                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Durée de la formation                 | Durée et contenus adaptés à la demande exprimée pouvant aller jusqu'à 2 jours maximum par groupe incluse la formation en situation applicative.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Modalités d'accès                     | 3 semaines de prévenance après accord sur le devis et signature de la convention                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Coûts                                 | 180€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Interlocuteurs                        | Serge GIRAUD Responsable Pédagogique <a href="mailto:sgiserge186@gmail.com">sgiserge186@gmail.com</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Date de mise à jour                   | 14 janvier 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |