

## HACCP

### ACTUALISATION DES CONNAISSANCES, AMÉLIORATION DES PRATIQUES

#### OBJECTIFS

Cette formation doit permettre au stagiaire de :

- Connaître la réglementation en vigueur
- Savoir identifier les risques alimentaires
- Participer à la mise en place ou à l'actualisation de la méthode H.A.C.C.P.
- Garantir la sécurité alimentaire des consommateurs
- S'interroger sur ses pratiques et adopter de bonnes pratiques

#### PROGRAMME

##### 1. Les Fondamentaux :

• Connaître les différentes notions de dangers : physiques, chimiques et microbiologiques • Connaître les réglementations (certifications, contrôle DDPP, PMI, ARS, réglementation européenne et nationale)

##### 2. Hygiène alimentaire :

• Acquérir des notions de base de microbiologie alimentaire • Connaître les règles d'hygiène comportementale • Connaître les règles d'hygiène des locaux et du matériel • Connaître les règles d'hygiène liées à la manipulation des aliments • Maîtriser les règles liées aux températures

##### 3. Dangers et moyens de maîtrise :

• Maîtriser les dangers chimiques • Maîtriser les dangers physiques • Maîtriser les dangers biologiques

##### 4. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S) et la démarche H.A.C.C.P. :

• Connaître les principes de base de l'analyse pour la maîtrise des risques sanitaires • Connaître les notions théoriques de la démarche H.A.C.C.P. • L'H.A.C.C.P. en pratique • L'élaboration et la mise en place du P.M.S. • Traçabilité alimentaire : théorie, réglementation, techniques

##### 5. Faire évoluer ses pratiques :

• Évaluer ses pratiques en matière d'hygiène alimentaire • Identifier des pistes d'amélioration et leur mise en œuvre

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Classe inversée : Apports de connaissances en amont de la formation via une plateforme numérique accessible 2 semaines avant le temps présentiel.
- Le temps estimé est de 3,5 heures pour cette séquence, à faire selon son rythme, en une seule ou plusieurs fois.
- Mises en situation : Pendant le temps de présentiel le formateur met l'accent sur le partage d'expérience et l'application des contenus de formation dans la pratique professionnelle.
- Des évaluations formatives lui permettent de valider l'acquisition de nouvelles connaissances.
- Remise d'un support pédagogique

#### VALIDATION

Attestation de compétences acquises.

#### DURÉE

2,5 jours

#### MODALITÉS

**INTRA**

**INTER**

#### TARIFS

- Intra : 3600 €
- Inter : 530 €

#### DATES INTER 2026

Nîmes :

- 15 & 16 janvier
- 29 & 30 juin

Montpellier :

- 22 & 23 janvier
- 18 & 19 juin

Toulouse :

- 26 & 27 janvier

#### DATES INTRA 2026

À tout moment -  
Contactez-nous.

#### PUBLIC

Tout professionnel en contact avec les denrées alimentaires : personnel de préparation, de conditionnement, de distribution, d'encadrement.

#### PRÉREQUIS

Aucun

#### INTERVENANT.ES

Formateur expert en hygiène

#### ACCESSIBILITÉ

#### HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

#### LIEN DE LA FORMATION



[ou cliquez ici](#)