

PROTGRAMME DE FORMATION HACCP



TITRE DE RÉFÉRENCE

Hygiène alimentaire pour les professionnels de l'alimentation, de la restauration et de la distribution

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif à la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Ministère de l'Agriculture - Direction Générale de L'Alimentation - DGAL)

POSITIONNEMENT & PROMESSE

Formation obligatoire conformément au cahier des charges officiel de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)
Développer les compétences nécessaires pour **appliquer les règles d'hygiène alimentaire et la méthode HACCP** conformément aux exigences réglementaires

BANNIÈRE FORMATION

Type: Attestation répondant à l'obligation de la DGAL

Niveau: Opérationnel.

Durée totale: Entre 7 et 14 heures selon le niveau à atteindre

Lieu : Rosny-sous-Bois ou sur site

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration commerciale, créateurs ou repreneurs d'établissement, personnels manipulant des denrées alimentaires

PROCHAINES DATES DE SESSIONS

- Du 1er juillet au 31 juillet 2026
- Du 1er septembre au 30 septembre 2026
- Du 1er octobre au 30 octobre 2026
- Du 02 novembre au 30 novembre 2026
- Du 1er décembre au 23 décembre 2026

PRÉREQUIS & ADMISSION

Prérequis : Compréhension orale et écrite du Français

Modalités d'accès : Positionnement initial et analyse des besoins

Délai d'accès : Minimum 15 jours après validation du financement

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Appliquer les principes de la sécurité alimentaire et de la méthode HACCP afin de garantir la **conformité sanitaire** des pratiques professionnelles en restauration commerciale

FINANCEMENT

OPCO, fonds propres

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Adaptations possibles sur demande auprès du référent handicap
pedagogie@perfacademy.fr

COMPÉTENCES VISÉES

- **Identifier les dangers** biologiques, physiques et chimiques liés aux denrées alimentaires
- Mettre en oeuvre les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** (BPH)
- Appliquer les principes de la **méthode HACCP**
- Assurer la **traçabilité** et la gestion des non-conformités
- **Respecter les obligations** réglementaires exigées par la DGAL

CONTENU DE LA FORMATION

MODULE 1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Notions de microbiologie alimentaire, dangers alimentaires et mesures de prévention

MODULE 2. LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

Paquet hygiène, responsabilités de l'exploitant, contrôles officiels

MODULE 3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE - PMS

Bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage-désinfection, chaîne du froid

Module 4. MÉTHODE HACCP

Analyse des dangers, détermination des points critiques, procédures de surveillance

Module 5. TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Enregistrements obligatoires, procédures correctives

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis par mises en situation **professionnelle** et études de cas, conformément au programme réglementaire HACCP

MÉTIERS VISÉS

Tous les **professionnels manipulant des denrées alimentaire**

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Restauration commerciale, restauration collective, métiers de bouche et services spécifiques

ÉQUIPES & MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formateur certifié en hygiène alimentaire et expérience professionnelle en restauration
Supports pédagogiques conformes aux exigences réglementaires

MENTIONS LÉGALES

Formation conforme : à l'arrêté du 10 octobre 2011, relatif à la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements manipulant des denrées alimentaires

CONTACTS

 01.45.28.28.78

 PEDAGOGIE@PERFACADEMY.FR

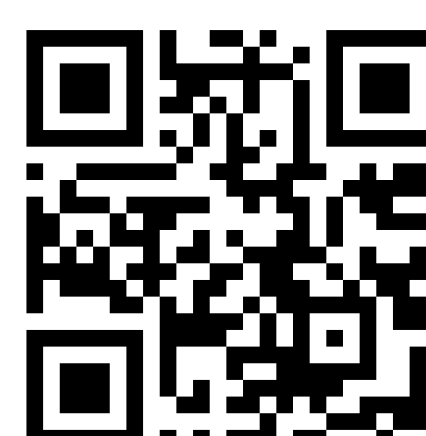
 5 RUE DE LISBONNE,
93110 ROSNY-SOUS-BOIS



Siret: 99357444100016

NDA: 11931224393

N° UAI: 0933053N, délivré par l'Académie de Créteil



Site internet

