

# HACCP

Mis à jour le 29 novembre 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Néant.

## Public visé

Toutes personnes travaillant ou souhaitant travailler dans le secteur de la restauration.

## Rythme

Temps partiel

## Durée en centre

14 heures

## Validation

Certificat de réalisation

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.

## Entrée et sortie permanente

Non

## Objectifs professionnels

- Comprendre et identifier les impératifs de sécurité alimentaire en restauration.
- Adapter son comportement aux préconisations du GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène).

## Contenu

Connaissance du monde microbien :  
Identifier les différentes familles de micro-organismes.  
Connaître le mode de vie des micro-organismes.  
Différencier les différentes Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC).  
Les règles HACCP :  
Maîtriser la méthode des cinq M.  
Connaître le contenu du PMS.  
Hygiène du personnel et entretien des locaux :  
Connaître et appliquer le lavage des mains.  
Décrire et justifier la tenue professionnelle.  
Justifier l'importance d'un entretien des locaux.  
Connaître les différents produits d'entretien.

## Modalités pédagogiques

- Pédagogie adaptée à un public de professionnels.
- Apports technologiques et pratiques.

## Profil des intervenants

Formateurs de GRETA-CFA expérimentés et validés par la Délégation Régionale Académique à la Formation Professionnelle Initiale, Continue et à l'Apprentissage.

## Délais et modalités d'accès

Sélection des salarié.e.s à former par les employeurs.

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56