



**FORMATION**  
Développer ses compétences

## APPROFONDISSEMENT AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (HACCP)

### OBJECTIFS

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Respecter et raisonner les risques physiques, chimiques, biologiques
- Mettre en place les mesures de prévention et de correction nécessaires

### CONTENU

**Au cours de cette journée seront abordés les points suivants :**

- La présentation de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : définitions, histoire et contexte réglementaire, avantage de cette démarche, glossaire
- La méthodologie : les 7 principes, l'HACCP en 12 étapes, l'origine des dangers, la détermination des CCP (Critical Control Point), les procédures de contrôle, les actions correctives
- L'étude de cas
- Le manuel HACCP

### INTERVENANT

Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée  
(Conseil Départemental)

### LIEU

Fédération Familles Rurales de Vendée ou décentralisation sur un territoire en fonction des inscriptions

### Responsable pédagogique

Aurélie VIAUD, Chargée de missions,  
Fédération Départementale Familles Rurales  
Vendée



### PUBLIC

Professionnels œuvrant dans le champ de la restauration scolaire

### NOMBRE DE PLACES

De 6 à 12 personnes

### CONNAISSANCES REQUISES

Avoir suivi la formation «Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène» ou «Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène»

### DUREE

1 journée soit 7h

### HORAIRES

De 9h à 17h

### DATES

27/11/2019

### DOCUMENTS REMIS

Supports papier, illustrations  
Documents des établissements :  
instructions existantes, feuilles de contrôle,...

### MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES

La méthode et les outils sont adaptés à la formation

### COÛT

Par participant et par jour : 310€  
Pour un groupe : nous contacter