

CENTRE  
Axe 5 : Services logistiques

# Dispositif modulaire pour les personnels de cuisine

## Contexte

---

*Sera renseigné ultérieurement*

## Objectifs

---

- Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire
- Appliquer la méthode HACCP en restauration
- Définir les axes d'amélioration du système HACCP

## Renseignements complémentaires

---

Financement : Plan Ets

## Programme

---

### Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP

- La réglementation
- Evolution de la réglementation

### Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire / Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire

- Le monde microbien
- Les analyses alimentaires
- Les grands principes de l'hygiène

## **Appliquer les méthodes HACCP en restauration / Définir les axes d'amélioration du système HACCP**

- La méthode HACCP
- La Traçabilité
- La TIAC

## **Conduite à tenir en cas particuliers / Identifier et appliquer son PMS (HACCP + BPH)**

- Le PMS

**Public**

**Personnel en charge de la restauration**

**Exercice**

**2026**

**Code de formation**

**T111**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**ALTAFORMA**

**Durée**

**14 heures**