



ATOUT DIGITAL & OUTILS DE GESTION



ATOUT VENTE & MANAGEMENT



ATOUT SANTÉ & QUALITÉ



ATOUT COMMUNICATION & RESSOURCES HUMAINES



**ATOUTATIS**  
Le circuit court des formations



Votre contact :  
Gwénaél HILLION  
07 60 92 82 63  
[formation@atoutatis.com](mailto:formation@atoutatis.com)

**ATOUTATIS**

LA FORMATION À VOTRE SERVICE

---

## Méthode HACCP

---

2 jours- Inter

500 € Tarifs 2019

### Public cible

Encadrement, personnel de production, de maintenance...

### Enjeu

Acquérir les fondamentaux.

### Pré-requis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

### Description

Depuis le 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

Cette obligation légale est notamment spécifiée dans les textes de Loi suivants : Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche "Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

Arrêté du 05/10/2011 du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité "La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures (14 heures)."

### Objectifs de la formation

Identifier son rôle en tant que membre de l'équipe HACCP  
Identifier les familles de dangers et leurs sources  
Identifier, analyser et juger les situations à risques et proposer des actions d'amélioration

### Objectifs pédagogiques

Maîtriser la méthodologie, afin de déterminer un plan HACCP  
Evaluer son stress - Adopter un code de bonne conduite





## PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION

### 1. Les enjeux de l'HACCP

- Enjeux réglementaires
- Enjeux sanitaires
- Enjeux commerciaux

### 2. Les dangers

- Dangers microbiologiques
- Dangers chimiques
- Dangers physiques : corps étrangers
- Les allergènes

### 3. La méthode HACCP

- Les 7 principes et les 12 étapes du codex alimentarius
- CCP/CP/PRPO et mesures de maîtrise
- Les documents et les enregistrements de l'entreprise

### 4. Réalisation d'une étude de cas



**ATOUTATIS**  
LA FORMATION À VOTRE SERVICE

### **Modalités pédagogiques et d'encadrement**

Nos méthodes pédagogiques sont concrètes, opérationnelles et interactives  
Elles prévoient :

- Des apports informatifs, méthodologiques, pratiques et théoriques
- Des échanges entre le groupe et le formateur (dynamique de groupe, confrontation des opinions, mise en commun de solutions ...)
- Des aller retours avec l'expérience de chacun
- Des mises en situation, des exercices pratiques pour le développement des capacités relationnelles
- L'utilisation de supports de réflexion/auto-évaluation structurés ou créatifs
- Les prescriptions de tâches ou d'observation sur les temps intersession

Elles mobilisent :

- La gestion du groupe selon une approche systémique

### **Evaluation des acquis de formation**

En fin de formation, chaque stagiaire sera invité à formaliser les compétences nouvellement acquises au moyen d'un livret individuel d'auto-évaluation

### **Validation**

Une attestation de fin de formation sera adressée à chaque stagiaire

### **Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires**

La formation fera l'objet d'un questionnaire d'évaluation finale (fiche de satisfaction) et d'un temps bilan (fiche bilan) avec le commanditaire





# ATOUTATIS

LA FORMATION À VOTRE SERVICE

## Modalités pratiques

Durée	2 jours
Tarif inter	500 € / Personne
Lieu (x)	Carpentras, Avignon, Orange et Cavaillon. Le lieu de la formation est précisé dans le planning.
Nombre de personnes	6 à 15 personnes
Contact	Tél : 07 60 92 82 63 <a href="mailto:formation@atoutatis.com">formation@atoutatis.com</a>

*L'organisme de formation n'est pas assujéti à la TVA. Cf CGV.*

## Autre option

### LA FORMATION EN INTRA

La formation en intra vous garantit une formation sur mesure

Lors d'un rendez-vous, nous définirons ensemble vos besoins et vos objectifs

La zone d'intervention de nos formations est dans la France entière et en priorité dans le  
Vaucluse

Nous vous invitons à nous contacter

Gwenael HILLION - 07 60 92 82 63 - [formation@atoutatis.com](mailto:formation@atoutatis.com)

