



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE et LA DÉMARCHE HACCP APPLIQUÉES A LA RESTAURATION COLLECTIVE

**DURÉE**  
1 jour

**TARIF**  
Sur devis

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.

## OBJECTIFS

- Rappeler les pratiques d'hygiène indispensables à la manipulation et à la transformation des aliments
- Connaître les dangers physiques, chimiques, bactériologiques et les allergènes associés aux aliments
- Déterminer les points déterminants d'une analyse de risque bactériologique pour les grandes familles de produits finis
- Assurer la surveillance et mettre en place des actions correctives en cas de dépassement des limites critiques

## PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Responsable et second de cuisine
- Prérequis : avoir suivi une formation initiale en hygiène alimentaire

## OUTILS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Présentation théorique et exercices en groupes
- Visite du service de bactériologie alimentaire si la formation se déroule au LDA53
- Visualisation de colonies bactériennes en boîtes de Petri et sur lames de surface
- Projection d'un diaporama en Powerpoint
- Support de formation couleur remis en fin de stage à chaque participant
- Participation et interactivité privilégiées

## ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)
- Fourniture d'une attestation de formation par stagiaire

## PROGRAMME

- Le cadre réglementaire
- Les dangers physiques, chimiques, microbiologiques et les allergènes associés aux aliments
- Les gestes de bonnes pratiques d'hygiène pour éviter le danger
- La démarche HACCP : diagrammes de fabrication ; points déterminants de l'analyse de risques, surveillance et actions correctives
- La traçabilité et gestion des non-conformités

### ⇒ A L'ISSUE DE LA FORMATION, CHAQUE PARTICIPANT SERA CAPABLE :

- D'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- D'évaluer le danger et le risque sanitaire
- De mettre en place des actions correctives
- De formaliser par écrit la démarche HACCP

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »