Appliquer la démarche et les procédures HACCP

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103286F — Mise à jour : 14 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.

Appliquer ces règles à son environnement professionnel.

Programme

La sécurité alimentaire

Le développement microbien

La surveillance des vecteurs de contamination

La méthode HACCP et la traçabilité

Les moyens de conservation des aliments

La mise en place du PMS au sein de votre établissement

Les allergènes en restauration

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2172359S	Présentiel	Camoël	01/12/2025	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103286F