# HACCP renouvellement

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 23111281F — Mise à jour : 15 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 contexte réglementaire
**Le développement microbien :** la contamination et la prolifération ; les intoxications alimentaires
**La surveillance des vecteurs de contamination :** le principe des 5m ; l'analyse des 5m
**La méthode HACCP et la traçabilité :** la cuisine type - la traçabilité
**Les moyens de conservation des aliments :** l'identification - les mesures préventives
**La mise en place du PMS au sein de votre établissement :** le bilan HACCP - la mise en place des documents
**Les allergènes en restauration :** les allergènes - les régimes spéciaux

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Aucun prérequis** | **Sans niveau spécifique** |

### Métiers associés

**H1502** — Management et ingénierie qualité industrielle
**H1503** — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
**H2102** — Conduite d'équipement de production alimentaire
**H2504** — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2175291S | Présentiel | Camoël | 01/01/2026 | 31/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #23111281F