Hygiène alimentaire

HACCP adapté à l'activité des établissements de restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 24157501F — Mise à jour : 23 septembre 2025

Organisme responsable : **TRAINING GROUP**

Présentation de la formation

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation
- Comprendre et adapter la mise en œuvre de ces capacités pour permettre la satisfaction du client

Programme

PARTIE 1
- Connaitre et comprendre
- Identifier les grands principes de la règlementation
- Identifier textes applicables et les principes sanitaires en restauration
- Identifier les responsabilités juridiques engagées par les professionnels
- Présentation du GBPH en restauration (intérêt et limites)
- Ex se familiariser avec le GBPH sur les Contrôles des denrées à réception
- Le vade mecum d'inspection : les attentes et les réponses
- Identifier les risques liés aux aliments pour le consommateur : Les dangers microbiens éléments clés ; Identifier les dangers physiques et chimiques ; Jeux du Vrai Faux/ Contrôles des températures ; QCM récapitulatif & conclusion de Jl J2

PARTIE 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre
- Présentation des FBP du GBPH
-Exo : Identifier les risques / produits et mesures à mettre en œuvre
- Exo : Identifier les risques / procédés et mesures à mettre en œuvre

Exo : le jeu des photos (stockage au froid et traçabilité)

Exo : Traitement des déchets et gestion des invendus ; Présentation d'un PMS type pour restaurateur ; Construire et organiser les documents HACCP ; Exo : rédaction HACCP et PMS Tour de table : Comment allez-vous appliquer ces connaissances et bonnes pratiques ?

Conclusion : Etre un acteur responsable du CHR, c'est aussi positionner le respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaires dans le système du management professionnel de son activité

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2028897S	Présentiel	Vannes	21/07/2025	31/12/2026
2030681S	Présentiel	Brest	21/07/2025	31/12/2026
2030682S	Présentiel	Saint-Brieuc	21/07/2025	31/12/2026
2087340S	Présentiel	Rennes	29/12/2025	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #24157501F