Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP – Application à la Boulangerie/Pâtisserie/Traiteur

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25169712F — Mise à jour : 28 septembre 2026

Organisme responsable : **KR CONSEIL**

Présentation de la formation

Objectifs

- Connaître les obligations vis-à-vis de la réglementation en hygiène alimentaire
- Connaître les exigences en matière d'hygiène et d'HACCP du secteur de la Boulangerie

Programme

Introduction des notions de danger et de risque
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ; Les principes de base du paquet hygiène ; Les principes de l'HACCP ; Le GBPH
Les dangers dans l'alimentation : Le danger microbiologique ; Les autres dangers
Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; Dangers physiques (corps étrangers...) ; Dangers biologiques (allergènes...).
Le plan de maîtrise sanitaire (Bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et la Traçabilité)
Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
Le délai d'accès aux formations est de 2 à 4 semaines selon le financement

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	Sans niveau spécifique

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie
H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1992696S	Présentiel	Vannes	01/05/2025	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25169712F