



RESTAURATION

# HACCP Hygiène alimentaire

**Permettre aux participants d'être en capacité d'acquérir des connaissances au niveau des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la méthode HACCP**

## Objectifs :

- Prévenir les risques alimentaires
- Localiser les dangers en cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène de base
- Remplir les obligations de traçabilité

## Contenu et déroulé pédagogique :

- Définition de l'hygiène, règles et pratiques :
  - aliments
  - préparation
  - consommation
  - causes possibles de toxicité
- Lutte contre les microbes :
  - Où sont-ils ?
  - Pourquoi ?
  - Comment les éviter ?
- Hygiène du personnel (EPI, tenue adéquate et propre, lavage des mains), locaux et rangement
- La sécurité alimentaire :
  - Lecture de température et surveillance
  - Contrôles
  - Auto contrôles
  - Renseignements des fiches de traçabilité
- Plan de maintenance
- Les produits d'entretien
- Les plans de nettoyage et désinfections
- Les règles de sécurité de travail

## Durée :

3 jours soit 18 heures

## Prérequis :

Aucun

## Accessibilité :

Travailleurs(es) d'ESAT  
et Salariés(ées) d'EA

## Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

## Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

## Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

## Tarif :

Nous consulter

## Contact(s) :

**Hélène GIULIANO**  
Responsable formation  
0366729030  
helenagiuliano@agap-npdc.fr