

# La réglementation HACCP

## Objectifs de la formation

- Etre capable d'appliquer la démarche HACCP en cuisine.
- Prendre connaissance des dangers et des conséquences des non respects des règles HACCP
- S'approprier les gestes et automatismes en HACCP

## Méthode mobilisée

Formation action, diaporamas, vidéo  
Livret de formation

## Programme

Définition de la norme HACCP et du paquet hygiène 2006

Conséquences du non respect des règles

- La T I A C, les responsabilités de chacun

Les principes de l'HACCP

Découvrir les différentes bactéries pathogènes

Méthode d'analyse des causes d'un problème : les 5M

L'hygiène en cuisine

- Le personnel, l'entretien des locaux, la réception, le stockage

La marche en avant

- La désinfection, la transformation

Les règles de liaison chaude ou froide

La remise en température

Le refroidissement

Les températures de stockage

Les outils nécessaires afin de contrôler les températures

Les documents obligatoires à remplir

Les documents obligatoires à présenter en cas de contrôle

Evaluer et maîtriser les risques en préparation

## Modalités d'évaluation

Une évaluation est réalisée en vue de la délivrance de l'attestation HACCP

Questionnaire de satisfaction stagiaires et client

Attestation de formation, attestation HACCP et certificat

de réalisation



De 2 jours  
Durée adaptée aux publics  
et aux besoins



Toute l'année



Devis réalisé après  
adaptation du parcours.  
Base 730 €/jour/groupe



8 personnes maximum

### Prérequis et modalités d'accès :

Lecture courante

### Adaptation des parcours :

Après analyse des besoins de la structure et/ou des besoins des usagers, mise en place de modalités spécifiques (durée, contenus, méthode et pédagogie).



Formateurs du CRP,  
professionnels  
de l'accompagnement  
des publics en situation  
de handicap



Formations dispensées  
sur site de la structure  
ou au sein du CRP La Mothe  
avec plateau technique  
adapté

### Service formation continue

N° de déclaration d'activité : 84 03 03 681 03

Votre contact : Didier MOURLON



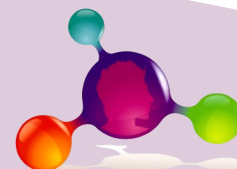
[didier.mourlon@crplamothe.com](mailto:didier.mourlon@crplamothe.com)



06 13 77 07 49



Louroux-Hodement  
03190 HAUT BOCAGE  
Tél.: 04 70 06 80 55  
[contact@crplamothe.com](mailto:contact@crplamothe.com)  
[www.crplamothe.com](http://www.crplamothe.com)  
SIRET : 835 086 240 00016



**C.R.P. LA MOTHE**  
Etablissement et Services  
de Réadaptation Professionnelle