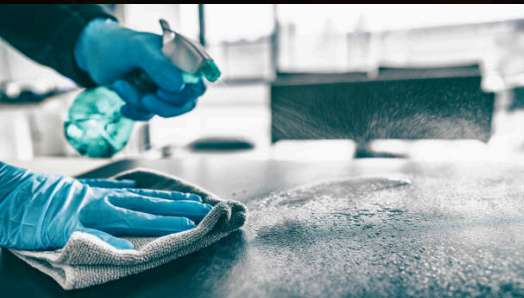
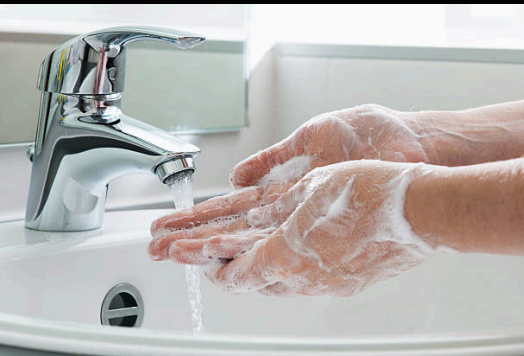


# FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

H.A.C.C.P.



## LES + DE LA FORMATION

- ✓ ANIMATION PAR UN EXPERT METIER
- ✓ OBSERVATION TERRAIN
- ✓ ECHANGES DE PRATIQUES
- ✓ LIVRET D'APPLICATION

## COÛT

280 € PAR JOUR ET PAR PARTICIPANT  
REPAS OFFERT

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

DE 2 PERSONNES MINIMUM  
À 8 PERSONNES MAXIMUM

**MFR Pont-de-Veyle**  
20 Avenue des Sports  
01290 PONT DE VEYLE

Tél : 03 85 36 27 05  
email : [mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr](mailto:mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr)

[www.mfr-pontdeveyle.fr](http://www.mfr-pontdeveyle.fr)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

## MAITRISER LA METHODE HACCP

### DESCRIPTION

Comment garantir le respect des règles d'hygiène et la sécurité alimentaire au quotidien ?  
Comment transformer les contraintes réglementaires en termes d'hygiène en service client ?

### OBJECTIFS

- ✓ Connaître les enjeux de l'hygiène en restauration collective
- ✓ Anticiper les risques
- ✓ Découvrir et appliquer la méthode HACCP

### DUREE

1 journée de 7h

### INSCRIPTION

PAR MAIL AUPRÈS DE LA MFR/CFA DE PONT DE VEYLE

#### PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis : toute personne souhaitant comprendre et/ou mettre en place la méthode HACCP

#### PROCÉDURE D'ADMISSION

- Inscription 2 semaines avant le début de la session souhaitée par mail à [mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr](mailto:mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr) avec réponse dans les 48h.

#### PROCHAINE SESSION

- Contacter la MFR/CFA

### CONTENU FORMATION

#### → MODULES

- ✓ Enjeux de la qualité dans la restauration collective
- ✓ Réglementation applicable aux denrées alimentaires
- ✓ Identification des dangers et risques pour le produit et le consommateur
- ✓ Initiation à la microbiologie
- ✓ Les moyens de contrôle
- ✓ Le paquet hygiène
- ✓ Les 5 M : dangers et prévention
- ✓ Les Bonnes Pratiques Hygiéniques (B.P.H.)

#### → MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- ✓ Formation encadrée par un professionnel de la restauration
- ✓ Journée organisée en 2 parties : théorie le matin, et cas concret l'après-midi par la visite d'une structure extérieure et échanges avec un professionnel
- ✓ Cours théoriques avec un support remis au stagiaire
- ✓ Quizz en début et fin de formation