

# Formation HACCP Hygiène alimentaire en restauration collective

La restauration collective fait face à des enjeux sanitaires particulièrement sensibles : volumes importants, populations souvent fragiles, multiplicité des intervenants. Dans ce contexte, la maîtrise des principes HACCP et des bonnes pratiques d'hyg



Nice, 6000

Formation Accessible PMR

Faisable en entreprise

**Satisfaction**  
99%

**Réussite**  
96%

**Durée**  
14 Heures

**Prix**  
Sur devis

## Contenu de la formation

### Contenu de la formation

#### Objectifs:

#### À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Identifier les exigences réglementaires spécifiques à la restauration collective
- Analyser les risques sanitaires propres aux grands volumes de production
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène adaptées aux populations sensibles
- Élaborer des outils de suivi et de contrôle pour votre Plan de Maîtrise Sanitaire
- Identifier et maîtriser les points critiques (CCP) spécifiques à votre établissement
- Préparer efficacement les inspections des services vétérinaires

# Compétences acquises et applications professionnelles

## Ce que vous saurez concrètement faire après cette formation

- Élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire complet et adapté à votre structure
- Mettre en place des procédures de traçabilité efficaces et conformes
- Organiser le travail selon les principes de la marche en avant
- Appliquer les procédures de nettoyage et désinfection renforcées
- Gérer les températures à toutes les étapes (liaison froide, liaison chaude)
- Former votre équipe aux bonnes pratiques d'hygiène quotidiennes