



# MODULE HACCP

**Entrée possible toute l'année !**

Êtes-vous prêt.e à nous rejoindre ?

**Formation en continue**

**FORMATION HYGIÈNE  
ALIMENTAIRE DANS LES  
ÉTABLISSEMENTS  
RESTAURANTS**



## COMPÉTENCES

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration Commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
  - Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification





# MODULE HACCP

## Méthodes mobilisées et modalités d'évaluations

Méthode de pédagogie active :

- Recueil d'attentes et questions, systématique en début de séance
- Alternance d'apports théoriques et d'études de cas concrets
- Animation par l'échange inter stagiaires permettant l'illustration des situations professionnelles par des expériences vécues par les stagiaires
- Autoévaluation des connaissances des stagiaires

Situation analogique / Etude de cas réels / Supports vidéo / Supports règlementaires (normes et arrêtés)

## Modalités d'évaluations

Au début du module, un recueil des besoins et attentes des participants est réalisé. Il est utilisé tout au long du module et est repris en fin de formation

A la fin du module, délivrance d'une attestation HACCP

## Prérequis

Les savoirs de bases : lire, écrire, compter, s'exprimer.

Connaissance du milieu de la restauration

Avoir le sens des responsabilités et du relationnel.

## Financement

- Eligible au CPF (code 8959).
- Eligible à la VAE.
- Coût de la formation : 25,00€ /heure (voir conditions en centre de formation)

## Validation de la formation

Diplôme : HACCP délivré par la DGCCRF

## Modalités d'accès

Toute personne travaillant dans la restauration traditionnelle ou collective : Agent de Restauration, cuisinier, cuisinier de collectivité

Groupe compris entre 4 et 12 personnes maximum

Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions

## Accessibilité aux personnes porteuses de handicaps

La formation est accessible aux personnes porteuses d'handicaps  
Pour toute demande de mobilité, un référent est à votre disposition

## Durée et rythmes de l'alternance

EN CONTINU :

- 14 heures : 7 heures/jours pendant 2 jours
- 21 heures : 7 heures/jours pendant 3 jours

## LIEU

525 rue Andropolis,  
Saint-André 97440,  
La Réunion

## CONTACT



commercial@aati.re



0262 69 09 94



www.aati-formation.fr

