

Formation - Formation HACCP (hygiène alimentaire 14h)

Elle permet aux professionnels de contrôler la sécurité alimentaire, dans le but de réduire au minimum les dangers liés au manque d'hygiène.

Hygiène alimentaire

Formation

CODE : 65208 | Mise à jour : 27/06/2025

Objectifs

- - Comprendre l'application de la méthode HACCP
- - Intégrer la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- - Prévenir les risques et dangers
- - Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- - Savoir mettre en pratique les acquis et appliquer le PMS

Contenu de la formation

Comprendre l'application de la méthode HACCP

- Bref historique HACCP et introduction au contexte nationale et européen en matière d'hygiène alimentaire
- Introduction des notions des dangers et risques microbiens, microbiologiques et TIAC dans l'alimentation
- Autres dangers potentiels : allergènes, chimiques et physiques, comment les éliminer et les éviter
- Les moyens de maîtrise des dangers

Comprendre la réglementation en matière d'hygiène - Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiènes alimentaire

- Notion des obligations de déclaration, d'agrément, dérogation, contrôles officiels
- Principe du pack hygiène :GBPH, CCP, PRPo
- PMS, Maîtrise des BPH, Traçabilité, décongélation, gestion de l'espace et des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Appliquer les BPH
- Les mesures de vérifications en auto-contrôles et audits

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE

Futurs dirigeants, dirigeants et employés en restauration

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

DURÉE

2 jour (14h)

SESSION INTER

Demander un devis personnalisé
Aucune session n'est actuellement programmée

SESSION INTRA

Nous consulter

GROUPE

Minimum 4 personnes
Maximum 10 personnes

Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Quiz
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Travaux de mise en situation

Suivi, évaluation et sanction

Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Auto-positionnement
- Mises en situations
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)

Sanction de formation

- Remise d'une attestation de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Veillez faire connaître vos besoins au plus tôt lors de nos échanges. La prise en compte d'un besoin spécifique peut nécessiter un délai pour étudier les modalités d'adaptation ou d'orientation.

Taux de satisfaction des stagiaires

Issus des évaluations de satisfaction à chaud des stagiaires.

0% (avis)

Taux de validation de la formation

Issus des résultats de l'atteinte des objectifs par les stagiaires (Acquis et En cours d'acquisition).

Non renseigné



Carine Crosnier Lahay

Consultante et Formatrice / Hygiène alimentaire (HACCP) et management des équipes

CCL Consulting

Carine est une formatrice en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP), ainsi qu'en management des équipes "motiver et gérer ses équipes"



☎ 0630013079
✉ carinelahay@gmail.com

Adresse postale : 85410 La Caillère Saint Hilaire
LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/carine-crosnier-lahay/>

Biographie

J'ai travaillé pendant plus de 20 ans dans la restauration, je garde une passion pour la pâtisserie, mon premier métier.

Depuis 2025, je suis **formatrice** pour les professionnels des métiers de bouches, **en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)**, ce sujet m'anime particulièrement car c'est un gage de qualité envers les consommateurs.

Je suis également **formatrice en management des équipes**: sans une bonne cohésion et compréhension de l'autre, nous ne pouvons avancer ensemble !

Forte de mon expérience je vous accompagne dans le développement de votre projet

- **Formation HACCP (14h obligatoire)**
- **Formation en management des équipes**

Je m'attache à créer des environnements de travail plus sereins au sein de vos entreprises

Diplômes et formations

2018 – Formation HACCP en restauration collective

2016 – Formation management des équipes « motiver et gérer ses équipes »

1993-1994 – Brevet de maitrise : Modules psycho/pédagogie, gestion d'entreprise, culture générale communication

1990 – CAP pâtisserie, confiseur, chocolatier, glacier



L'OUVRE-BOITES

Coopérative d'Activité et d'Emploi - Pôle formation
20, allée de la Maison Rouge 44000 Nantes



www.corymbe.coop

Téléphone : 02 28 21 65 10
Courriel : contact@corymbe.coop

Nos CGV : www.corymbe.coop/cgv/

Enregistré auprès du préfet de la Région Pays-de-la-Loire
N° de déclaration d'activité : 52 44 04429 44
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État