

# Kademy

Formations Hygiène et Sécurité



# Formation - HACCP -

Conforme au règlement CE n°852/2004

A votre rythme  
Formation en 2, 4 ou 5 jours

Dédiée aux professionnels de la restauration et métiers de bouche



## Objectifs de la formation

- K** Comprendre la réglementation en vigueur.
- K** Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments.
- K** Réagir efficacement en cas d'alerte sanitaire.
- K** Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- K** Diagnostiquer ses pratiques selon la méthode HACCP.
- K** Rédiger et adapter un PMS à son activité.
- K** Exploiter les outils d'autocontrôle et mener des audits internes.

# Formation HACCP

En intra (dans l'établissement) ou inter (en salle)



Scannez-moi

<https://kademy.pro/formations/haccp>

### JOUR 1 – Fondamentaux & Diagnostic

Emargement, analyse des besoins, test d'évaluation initiale, Rappel réglementaire & microbiologie alimentaire, Identification des dangers et gestion de crise, Guide des bonnes pratiques d'hygiène, Nettoyage / désinfection.

### JOUR 2 – Méthodologie HACCP & PMS

Méthode HACCP : principes et mise en œuvre, Plan de Maîtrise Sanitaire : contenu et utilité, Contrôles officiels, Allergènes : les 14 du règlement 1169/2011, Affichage à destination du client

### JOUR 3 – Approfondissement PMS

Diagnostic hygiène et bonnes pratiques, Rédaction personnalisée du PMS, Documentation, archivage et traçabilité, Étude de cas concrets, Organisation de l'information

### JOUR 4 – Prévention & DUERP (Formule 4J et 5J)

Enjeux de la prévention des risques, Obligations en matière de sécurité au travail, Méthodologie de prévention & DUERP, Définir un programme de prévention adapté.

### JOUR 5 – Audits & Amélioration continue (Formule 5J uniquement)

Analyse des plans d'autocontrôle, Audit interne du PMS, Suivi, formulation des écarts et plans d'action, Test final, évaluation à chaud, Remise des attestations et diplômes.

Demandez **vos** devis sur **Kademy.pro**