

Appliquer la démarche et les procédures HACCP

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103286F — Mise à jour : 14 janvier 2026

Organisme responsable : AGIPLUS

Contenu

Objectifs

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
Appliquer ces règles à son environnement professionnel.

Programme

- La sécurité alimentaire
- Le développement microbien
- La surveillance des vecteurs de contamination
- La méthode HACCP et la traçabilité
- Les moyens de conservation des aliments
- La mise en place du PMS au sein de votre établissement
- Les allergènes en restauration

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
---	--

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2172359	Présentiel	Camoël	30/11/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103286F