

HACCP renouvellement

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 23111281F — Mise à jour : 15 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 contexte réglementaire

Le développement microbien : la contamination et la prolifération ; les intoxications alimentaires

La surveillance des vecteurs de contamination : le principe des 5m ; l'analyse des 5m

La méthode HACCP et la traçabilité : la cuisine type - la traçabilité

Les moyens de conservation des aliments : l'identification - les mesures préventives

La mise en place du PMS au sein de votre établissement : le bilan HACCP - la mise en place des documents

Les allergènes en restauration : les allergènes - les régimes spéciaux

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle

H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2175291	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #23111281F