

## **HACCP niveau 2**

*Formation accessible En Centre de formation*

### **Métiers et emplois visés :**

Formation indispensable dans les métiers de l'hôtellerie restauration, tous niveaux. **Personnel polyvalent en restauration**

### **Public concerné :**

Demandeur.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salarié.e  
Individuel.le autre

### **Objectifs de la formation :**

Le niveau 1 de l' HACCP est requis pour obtenir une attestation de compétences permettant d'intégrer certains métiers de l'hôtellerie restauration

### **Contenu de la formation :**

- Créer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :
- Appliquer la réglementation en vigueur
- Mettre en œuvre la méthode HACCP
- Réaliser les diagrammes de ses fabrications
- Identifier et évaluer les risques biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Déterminer les BPH (bonnes pratiques d'hygiène), CCP (contrôles des points critiques) et PRPO (programmes prérequis opérationnels) liés à ses productions
- Concevoir le plan de nettoyage et de désinfection de son établissement
- Appliquer les procédures de traçabilité
- Contrôler et maîtriser les dangers, appliquer les mesures corrective
- Informer le consommateur selon la réglementation en vigueur
- Mettre en œuvre les sécurités sanitaires spécifiques à une pandémie (virus covid 19)

### **Méthodes et outils pédagogiques :**

- Formation en groupe
- Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situations professionnelles
- Visite (si possible) d'une cuisine et échanges avec le chef sur sa mise en application du plan de maîtrise sanitaire
- Remise de supports adaptables en entreprise

### **Modalités d'enseignement :**

Formation entièrement présentielle

### **Durée indicative en centre de formation :**

7 heures

### **Pré-requis :**

Avoir effectué la formation HACCP- hygiène en restauration

### **Modalités d'admission :**

Prendre contact avec l'agence

### **Niveau d'entrée :**

Conseillé : sans niveau spécifique

### **Niveau de sortie :**

sans niveau spécifique

## **GRETA DE LA MANCHE**

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô  
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050  
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Validations :

- obtenir une attestation de compétences pour optimiser son employabilité dans les métiers de l'hôtellerie restauration

### Financement :

CPF  
Financement individuel  
Financement sur fonds publics  
Plan de développement des compétences

### Tarif de référence :

25 euros/heure

### Lieu(x) de formation :

Saint-Lô

### Accès Handicapés :

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Notre référent handicap se tient à la disposition des personnes à mobilité réduite pour présenter la formation.

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Dominique GUILLOUX  
Téléphone : 02 33 05 62 39  
Courriel : greta-st-lo@ac-caen.fr