

## LES NORMES HACCP

« Être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des dangers alimentaires »

Formation dans le 46

### Objectifs :

- Comprendre la réglementation
- Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments
- Mettre en application ces règles sur le poste de travail
- Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel

### Contenus :

- Connaître la réglementation pour comprendre l'intérêt des BPH
- Savoir mettre en place un service de qualité

☐ **Modalités de formation** : 100% présentiel

☐ **Modalités pédagogiques** :  
Pédagogie active et participative  
Exemples concrets, et exercices  
Quizz et mises en situation

☐ **Modalités d'évaluation** :  
Auto positionnement avant la formation (envoyé avec la convocation). Évaluation en cours de formation par la mise en situation, quizz. Évaluation de fin de stage par un questionnaire et une auto évaluation des acquis . Évaluation des acquis à 90j après la formation questionnaire envoyé à la structure et au stagiaire



**Dates** : 14 et 15 juin 2023

**Horaires** : de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

**Durée de la formation** :  
2 jours soit 14 heures



**Lieu** : LABASTIDE-MURAT



**Public et pré-requis** :

Cuisinier(ère) et toute personne en poste sur un temps repas à l'office/cuisine



**Intervenant** :

Sandrine COUZY,  
Diététicienne Nutritionniste



**Coût pédagogique** :

Professionnel	440€
Bénévole	40€