



Méthode HACCP

Formation réglementaire
– Formation continue –



14 heures



Sessions régulières



Les Vaseix



NC

Principaux débouchés

Cette formation permet d'exercer ou de sécuriser l'activité professionnelle dans les structures manipulant des denrées alimentaires, notamment :
restauration commerciale (restaurants, snacks, traiteurs)

Objectifs de formation

Comprendre les principes de l'hygiène alimentaire et de la sécurité sanitaire

Identifier les risques de contamination microbiologique ;
Mettre en œuvre les principes de la méthode HACCP ;
Appliquer la réglementation en vigueur relative au paquet hygiène ;
Contribuer à la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

Conditions du métier

Les activités liées à la manipulation et à la transformation de denrées alimentaires s'exercent dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire définies par la réglementation européenne (Paquet Hygiène).

Les professionnels doivent notamment :

appliquer les principes de la méthode HACCP ;
respecter les règles de traçabilité des produits ;
mettre en œuvre les procédures de nettoyage et de désinfection ;
garantir la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne de production et de distribution.

Selon l'activité exercée, ces métiers peuvent impliquer :

le travail en environnement alimentaire ou en cuisine professionnelle ;
le respect strict des procédures d'hygiène ;
des horaires parfois décalés (restauration, production alimentaire).

Contact

CFPPA Les Vaseix-Bellac

Les Vaseix

87430 Verneuil sur Vienne

05.55.48.44.30

cfppa.limoges@educagri.fr



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

Public ciblé

- Personnel de collectivité
- Demandeurs d'emploi,
- Salariés ou chef d'entreprise
- Particuliers.

Pré-requis

Prérequis pédagogique : Français, lu écrit et parlé

Modalités de sélection

Pas de sélection à l'entrée en formation.

Délais d'accès

Délai nécessaire à la mise en œuvre du positionnement, de la demande de financement ainsi qu'à l'établissement des documents administratifs et pédagogiques nécessaires à l'entrée en formation.

Conditions d'inscription

Après réalisation d'un positionnement

Modalités d'alternance

Le parcours comprend 14 h en centre en présentiel.

Modalités d'adaptation du parcours

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap avec prise en compte des besoins spécifiques.
- Adaptation du parcours (contenu, modalités pédagogiques, évaluations) possible selon la situation, les résultats du positionnement, la validation des acquis académiques (VAA), la validation des acquis et de l'expérience (VAE) (selon diplôme visé).
- Coordonnées de la référente handicap du centre dans la rubrique « contact »

Equivalences et passerelles

Non concerné

Modalités pédagogiques

- En centre, formation dispensée en présentiel, en salle

Contenus principaux de la formation

MODULES	
Jour 1	Hygiène alimentaire : définition, notion de microbiologie • Les contaminations : sources et vecteurs • Les moyens de préventions • Plans de nettoyage et désinfection • Raisonner l'hygiène : observation microscope, raisonner son plan d'hygiène, mise en œuvre des différentes méthodes de contrôle d'efficacité, interprétation des résultats microbiologiques
Jour 2	Connaitre la réglementation : • La traçabilité, règlement 178/2002 • Le paquet hygiène • La réglementation applicable à la vente directe • Les guides des bonnes pratiques • La méthode HACCP : • Définition : les principes, les enjeux sanitaires, réglementaires et commerciaux, le plan de travail • Les 14 étapes • Études de cas
Durée totale 14 heures.	

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera remise à l'issue de votre parcours .

Modalités d'évaluation

Contrôle de connaissances via QCM

Passage par blocs de compétences

Non concerné.

Suite de parcours

Cette formation constitue un complément de compétences et ne débouche pas directement sur une certification professionnelle.

Rémunération

Selon le financement envisagé, et après étude de votre situation, une rémunération pourra éventuellement vous être proposée.

Tarifs et modes de financement

En fonction de votre statut, différentes solutions existent pour financer votre projet de formation (France Travail, Fonds personnels, Fonds de formation Vivéa... etc...)

280€/personne et par session - Tarif groupe : 2200€ par session

Pour consulter nos tarifs, rendez-vous sur notre site internet : <https://cfppa.epl-limoges-nord87.fr/wp-content/uploads/2023/04/Tarification-FPCA-27-03-2023.pdf>

Nos conseillers sont à votre disposition pour vous accompagner et vous fournir une proposition tarifaire personnalisée.

Chiffres clés

Taux 2025 (tous sites confondus dispensant la formation)	
Réussite à l'examen	Satisfaction
1ère session en 2026	

Contacts

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles de la Haute-Vienne (CFPPA 87)

Site des Vaseix

Les Vaseix

87430 Verneuil/Vienne

05.55.48.44.30

Nos conseillers vous accompagnent dans vos démarches :

Référente administrative :

Carine BOURROU

Tél : 05.55.48.44.30

Mail : carine.bourrou@educagri.fr

Référente handicap :

Estelle NGUYEN

Tél : 05.55.48 44 30

Mail : estelle.nguyen@educagri.fr