



## FORMATION A LA METHODE HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point -  
Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)

### Public visé :

Agent de service  
Agent hôtelier  
Intervenant à domicile  
Agent de restauration  
collective

### Prérequis :

Travailler dans un service  
en lien avec la restauration  
collective, une cuisine  
satellite ou contribuer à la  
préparation de repas à  
domicile

**Durée :** 2 jours (14h)

**Horaires :** 9h00-17h00

**Dates :** 11 et 12 mai 2022

**Lieu :** Agduc Voiron

**Modalités :** présentiel en  
inter-établissements

**Coût :** 590 € / participant

### Objectifs :

Acquérir des notions concrètes nécessaires à l'application de la méthode HACCP et devenir acteur de la sécurité alimentaire dans son entreprise.  
Participer à la prise en charge nutritionnelle du patient.

### Compétences visées :

A la fin de la session de formation, les participants seront capables de :

- Connaître les normes d'hygiène et les obligations légales en restauration collective
- Comprendre la contamination bactérienne et s'adapter aux différents niveaux de contamination
- Appliquer la méthode HACCP
- Acquérir les bases de la diététique adaptée aux patients fragilisés par la maladie

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Apports théoriques et remise des supports de présentation, échanges sur les pratiques, ateliers pratiques et mises en situation
- Salle équipée d'un écran connecté et d'un paperboard
- Formation assurée par une Diététicienne nutritionniste expérimentée et spécialisée en maladie rénale chronique

### Suivi et évaluation :

- Feuilles de présence, attestation d'assiduité
- Questionnaire d'évaluation des connaissances et des compétences, questionnaire d'évaluation de la satisfaction du stagiaire

## PROGRAMME

- **Visite d'une cuisine Centrale**
- **Les obligations réglementaires :**
  - Pourquoi des normes d'hygiène ?
  - Arrêté du 29 septembre 1997
- **Les différentes portes de la contamination bactérienne :**
  - Critères microbiologiques
  - Les bactéries
  - Les différents niveaux de contamination (mains, matériel, matières alimentaires, milieu)
- **La chimie des produits et les règles de sécurité**
- **La méthode HACCP :**
  - Les recommandations à respecter
  - Les applications concrètes
- **La prise en charge nutritionnelle** du patient dénutri par une maladie chronique

**Les + :** Une formation concrète et pratique, centrée sur les aspects quotidiens et adaptable aux structures de petite taille. Visite, in situ, d'une cuisine centrale pour saisir concrètement les enjeux de la méthode HACCP

**AGDUC Formation**  
31, Boulevard des Alpes  
CS 30029  
38242 MEYLAN Cedex

Tél. (33) 04 38 38 01 44  
formation@agduc.com

Siret 302 701 040 00305  
Code APE n° 8610Z  
Enregistré sous le n° 82 38 05823 38  
Cet enregistrement ne vaut pas  
agrément de l'Etat