



Cap Méditerranée  
Formation

- **Délais d'accès :** Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la session sous réserve de disponibilité et de validation du financement.
- **Méthodes d'évaluation :** Évaluation des acquis par QCM de fin de formation et contrôle des compétences lors de la mise en situation en cuisine.
- **Accessibilité Handicap :** Formation accessible aux personnes en situation de handicap (sous réserve d'étude préalable de compensation). Contactez notre référent handicap pour toute demande d'adaptation.

## 1 Formation HACCP

### Modules :

#### Journée 1 : Fondamentaux et Responsabilités (7h)

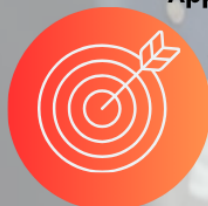
- **Compréhension des dangers :** Identification et maîtrise des risques sanitaires
- **Enjeux et cadre légal :** Étude des responsabilités professionnelles et des conséquences
- **Savoir-faire techniques :** Application des principes de la marche en avant, maîtrise des températures, et protocoles de nettoyage
- **Savoir-être professionnel :** Focus sur l'hygiène du personnel et les comportements adaptés en zone de production

#### Journée 2 : Mise en pratique et immersion (7h)

- **Théorie gamifiée :** Analyse de cas concrets via le "Tribunal des aliments" (étude de TIAC) et ateliers ludiques sur les micro-organismes
- **Maîtrise des outils :** Ateliers pratiques sur la méthode des 5M et la structuration du Plan de Maîtrise sanitaire (PMS).

#### **Immersion en cuisine (Bonnes Pratiques d'Hygiène) :**

- **Audit opérationnel.**
- **Atelier de réception des marchandises.**
- **Application de la méthode TAST.**



### Objectifs

Comprendre les principes de la méthode HACCP

Identifier les risques sanitaires  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Maîtriser le stockage, la traçabilité et la prévention des contaminations



### Participant Engagement

Durée : 2 jours (14h)

Tarif : 1850 € / les 2 jours

Format : Présentiel / Atelier pratique

Inclus :

- ✓ Support pédagogique
- ✓ Fiches opérationnelles



### Public cible

Restaurateurs, cuisiniers,  
personnel de cuisine, traiteurs,  
food trucks et établissements touristiques  
avec activité de restauration.  
8 participants maxi.