

# Formation HACCP en ligne

Formation agréée par la DRAAF  
Offre actualisée 2020



**VOTRE FORMATION  
SUR PC, TABLETTE OU  
MOBILE !**



## À qui s'adresse cette formation ?

La formation HACCP en ligne est destinée à toute personne vendant, transformant ou manipulant des denrées alimentaires.

Les établissements concernés peuvent être les suivants :  
Fast-food, food truck, pizzeria, collectivité territoriale, restaurant,  
stand de marché, boucherie, traiteur et bien d'autres...

## Qu'est ce que l'HACCP ?

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments basée sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (CCP).

Cette formation va vous permettre de mettre en place les points critiques qu'il faut maîtriser dans votre établissement en matière de sécurité alimentaire.

En application de la Loi du 27 Juillet 2010 (article L.234 du code rural et de la pêche maritime), et via le décret du 24 juin 2011, la formation en matière d'hygiène alimentaire est devenue obligatoire pour des établissements de restauration commerciale.

## Des formateurs qualifiés

Formez-vous à distance sur les normes d'hygiène alimentaire avec la méthode HACCP et profitez d'un suivi personnalisé de nos formateurs. Des quiz ainsi que des vidéos vous permettront une approche plus ludique de la formation afin de l'assimiler facilement.

Dès votre achat en ligne un formateur vous contactera afin de vous expliquer le déroulé de la formation. Vous serez alors prêt(e) pour la formation ! Connectez-vous lorsque vous le désirez et profitez d'un programme personnalisé de formation.

L'équipe CRC Formation s'engage à vous faire vivre une expérience de formation de qualité. Votre satisfaction est notre réussite.

## Programme de la formation

Cette formation vous permettra d'acquérir la bonne méthodologie pour respecter les règles d'hygiène alimentaire. Vous serez amené(e) à :

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise.
- Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique.
- Comprendre le système qualité en place au sein de sa structure.
- Découvrir la méthode HACCP et mettre en place le raisonnement de cette méthode.
- Comprendre un Plan de Maîtrise sanitaire.
- Connaître et reporter les informations obligatoires sur le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Connaître les affichages obligatoires.
- Appliquer la liste des allergènes.

## Contactez-nous !

[www.crc-formation.fr](http://www.crc-formation.fr)  
04.94.88.58.59  
[contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)

245 avenue de l'université  
Le nouveau parc St Clair  
83160 La-Valette-du-Var

Organisme de formation  
déclaré  
N° activité : 93830543293  
Accrédité draaf 9303453962017