

## Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan  
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91

0782887479

contact@travail-transitions.fr



# Programme de formation

Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire en tant que fournisseur de la restauration collective

## But de la formation

Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire en tant que fournisseur de la restauration collective

## Compétences visées

1. Connaître le cadre et les principales exigences réglementaires pour les fournisseurs et les acheteurs de la restauration collective
2. Connaître et maîtriser les risques alimentaires et leurs enjeux
3. Mettre en place les procédures et les contrôles adaptés
4. Piloter la démarche HACCP en interne et avec les fournisseurs
5. Gérer les non-conformités et les rappels/retraits de produits
6. Gérer les audits qualité de nos clients
7. Élaborer une procédure de gestion de crise sanitaire

## Pré-requis

Assurer des fonctions au niveau de la logistique de la plateforme de distribution

## Liste des référents

Référent administratif : MME Véronique LEVREUX-BUNOUST

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : MME Véronique LEVREUX-BUNOUST

## Type de public

- Tous les salariés des plateformes sur des fonctions Achats / Logistique / Commerciale
- 2e ½ journée – 4h (approfondissement) : chargés de mission achats / approvisionnement / qualité

## Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

## Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan  
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

## Méthodes pédagogiques

---

- Apports théoriques
- Echange et partage d'expériences et de pratiques
- Ateliers communs
- Temps d'analyse individuelle

## Durée

---

7 heures (1 jour).

## Programme

---

- La réglementation (Evolution et Responsabilités)
- Les risques liés aux aliments (Connaissance des germes de l'alimentation - Potentiel de multiplication des micro-organismes –Modalités de contamination)
- Les Bonnes pratiques de la profession (Comportement du personnel – Hygiène des locaux – Marche en avant – Traçabilité - Stockage et chaîne du froid)
- Les obligations réglementaires (analyse HACCP - Autocontrôles - Traçabilité)

**Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui**