

 PACK HACCP - HYGIÈNE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



ALIGNÉ

ALIGNÉ, 122 rue Amelot - 75011 Paris | contact@aligne.fr | www.aligne.fr

QU'EST-CE QUE L'HACCP ?

Formation obligatoire pour toute entreprise de l'hôtellerie et de la restauration depuis 2012.

La méthode HACCP est gage de :

- Qualité
- Protection du consommateur
- Personnel compétent quant aux règles d'hygiène

QUE DIT LA LOI FRANÇAISE ?

Depuis le 1^{er} janvier 2006, le « Paquet Hygiène » s'applique à tous les établissements de restauration et les métiers de la bouche.

Réglements de référence :

- N°178/2002 : Edicte les grands principes du Paquet Hygiène
- N°852/3004 : Exige la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- N°853/2004 : Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

En cas de contrôle par un inspecteur des services d'hygiène, la sanction peut aller **jusqu'à 35 000€ d'amende** ainsi que la fermeture complète du restaurant jusqu'à mise en conformité totale.

TESTEZ VOS CONNAISSANCES

Lors de sa visite, un inspecteur s'intéressera tout particulièrement à votre **PMS** et vous demandera par exemple :

« Pouvez-vous me montrer les plans de vos circuits propres / circuits sales ? »

•
« Quelles actions correctives avez-vous mises en place en cas de contamination croisée viande / légume ? »

•
« Êtes-vous conforme à la législation quant aux allergènes et comment ? »

VOS RÉPONSES SONT-ELLES PRÊTES ?

HACCP : QUELS BÉNÉFICES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT ET VOUS-MÊME ?

En tant que responsable, nous savons que vos **préoccupations sont multiples** : servir vos clients avec excellence, gérer la **sécurité** de vos équipes et la vôtre.

La loi française oblige qu'au moins un.e référent.e formé.e à la méthode HACCP soit présent.e pendant tout le temps d'ouverture de votre établissement. En formant un collaborateur, vous êtes **légalement couvert**.

Former vos équipes est le meilleur moyen d'éviter des situations telles que l'intoxication alimentaire et ses conséquences pouvant aller à **la fermeture temporaire de votre établissement**.

Former vos collaborateurs, c'est **protéger** vos **clients**, votre **réputation**, votre **chiffre d'affaire** et **vous-même**.

Chaque collaborateur devient **soucieux et garant des règles d'hygiène**.

VOUS FORMER AVEC NOUS, QUELS AVANTAGES POUR VOUS ?

ACCOMPAGNEMENT ADMINISTRATIF COMPLET

Nous prenons en charge toutes les démarches vis-à-vis de votre OPCO.
Il ne vous reste qu'à vous présenter les jours de formations.

ZÉRO FRAIS
À AVANCER



PACK HACCP - HYGIÈNE

PROGRAMME - 20H DE FORMATION

- 14H • HACCP - COMPRENDRE ET APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE
- 4H • PMS - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ POUR VOTRE PMS
- 2H • COVID - FORMEZ-VOUS AUX NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS

COÛT : 0€ • PRISE EN CHARGE DES DÉMARCHES

ILS NOUS FONT CONFIANCE

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

SUBWAY

WAFFLE
factory

SHISO
BURGER

ONYXIA


ALIGNÉ