

Date(s) :

Le 06 Octobre 2026
De 8h30 à 16h30

+ 1 demie journée en structure, RDV
pris pendant la 1ere journée

Durée : 1.5 jour (10.5 heures)

Lieu :

Maison de la famille
12 Rue de la famille
25000 BESANÇON

Coût de la formation :

695€
(cout pédagogique et frais annexes)

Personne extérieure : 745€

Prérequis :

Aucun

Effectifs :

Jusqu'à 12 participants

Méthodes pédagogique

- Partage d'expériences
- Étude de cas pratique
- Mise en situations

Méthodes technique

- Support de formation
- Apports théoriques
- Apports pratiques
- Méthode participative

Public concerné :

Personnel en charge de la restauration

Accessibilité :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter en amont de la formation.

Satisfaction :



Contact :

Familles Rurales Bourgogne-Franche-Comté
Fédération Régionale
fr.bourgogne-franche-comte@famillesrurales.org
03 81 88 76 84

Thématique : Prévention et Sécurité

L'hygiène en restauration collective

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Connaître la réglementation en vigueur sur l'hygiène indispensable en restauration collective ;
- Connaître les normes à appliquer ;
- Mettre en place les bonnes pratiques.

Programme de la formation :

1 journée de formation collective :

- La qualité des aliments ;
- Les exigences réglementaires en vigueur ;
- Qu'est-ce que l'HACCP ?
- Les dangers pour la sécurité des aliments ;
- Les sources de dangers : La méthode des 5 M ;
- Vérification de l'efficacité et de la bonne application du plan de maîtrise sanitaire (HACCP).

+ 1/2 journée, sur RDV, sur chaque site : faire le point des pratiques dans la structure

Compétences visées :

- Action de formation visant à acquérir, entretenir ou perfectionner des connaissances.

Modalités d'évaluation :

- Un dispositif adapté permet aux stagiaires, au travers d'une formation action de mettre en pratique différentes études de cas ou de mises en situation permettant d'évaluer le niveau de leurs acquis.

Inscriptions :

[Cliquez sur le lien](#) ou nous contacter



Formateur/trice :

Didier ROY
adjoint direction Roche du Trésor,
formateur