



FORMATION 100% PRATIQUE

Formation HACCP Restauration

Hygiène alimentaire et bonnes pratiques professionnelles (7h)

Maîtrisez les risques sanitaires en conditions réelles directement dans vos locaux. Zéro stress, 100% de conformité pour votre établissement.

POURQUOI FORMER VOS ÉQUIPES AVEC FOP ACADEMY ?

L'hygiène en restauration n'est pas qu'une question de réglementation : c'est le pilier de votre image de marque et de votre rentabilité. Une seule erreur peut coûter la réputation de votre établissement. Notre méthode sur poste évite les formations théoriques ennuyeuses et ancre des automatismes immédiats.

● LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT

- ✓ **Zéro gâchis de stock** grâce à la rotation rigoureuse FIFO.
- ✓ **Protection juridique** totale face aux contrôles officiels de l'État (Sanitaires).
- ✓ **Sérénité de la direction** qui délègue les autocontrôles en toute confiance.

● MÉTHODE PÉDAGOGIQUE LEAD

Nous n'utilisons pas de diaporamas. La formation se déroule directement dans vos cuisines. Vos employés manipulent leurs propres outils de travail et appliquent les fiches d'autocontrôle créées sur-mesure pour votre établissement.

100% DE RÉUSSITE AUX CERTIFICATIONS

APERÇU DU PROGRAMME (7H)

1. Dangers (M1 & M2)

Biologiques, physiques et chimiques.
Principes de la méthode HACCP.

2. Pratique (M3 & M4)

Conservation, relevés de températures
et gestion des 14 allergènes.

3. Traçabilité (M5 & M6)

Checklists d'autocontrôle et quiz final
de validation des acquis.

ACCOMPAGNEMENT & FINANCEMENT OPCO

FOP Academy est un organisme de formation (NDA : **76300620230**) en cours de certification Qualiopi. Les frais de formation de vos salariés peuvent être financés jusqu'à 100% par votre OPCO (AKTO, etc.). Nous vous guidons pas à pas pour monter votre dossier.