Bonnes pratiques d'hygiène : les fondamentaux

Formation intra-entreprise · 4 heures, dont 1 h 30 de mise en pratique sur le terrain

DURÉE	MODALITÉ	LIEU
4 h (une demi-journée)	Présentiel synchrone	Dans l'établissement du client

PRÉREQUIS	TARIF
Aucun	100 € par personne

À noter : cette formation ne remplace pas la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire exigée pour les établissements de restauration commerciale (article L233-4 du code rural et de la pêche maritime).

NATURE DE L'ACTION

Action de formation.

OBJECTIFS

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires.

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- identifier les principaux dangers liés aux aliments dans son activité ;
- appliquer les règles d'hygiène personnelle et de manipulation des denrées ;
- respecter les températures de conservation et les durées de vie des produits ;
- appliquer le plan de nettoyage-désinfection et informer le consommateur sur les allergènes.

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires : personnel de restauration, de salon de thé, de boulangerie-pâtisserie, des métiers de bouche et des commerces alimentaires.

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre XII : les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les personnes manipulant des denrées soient encadrées et disposent d'instructions ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité.

PRÉREQUIS

Aucun.

MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION

Recueil du besoin auprès de l'entreprise, puis questionnaire d'auto-positionnement du stagiaire. L'inscription est confirmée après validation du devis et signature de la convention de formation.

DÉLAI D'ACCÈS

La session est planifiée dès la validation du devis, à une date convenue avec l'entreprise.

PROGRAMME DE FORMATION

Les exemples et les mises en situation sont adaptés à l'activité de l'établissement.

En salle — 2 h 30

Ouverture (15 min)

- Présentation, recueil des attentes, quiz de positionnement.

1. Les dangers liés aux aliments (30 min)

- dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes ;
- conditions de multiplication des micro-organismes ;
- produits sensibles de l'établissement et conséquences pour le consommateur.

2. L'hygiène du personnel et des manipulations (30 min)

- tenue de travail, lavage des mains, état de santé ;
- gestes à risque et contaminations croisées ;
- organisation du poste de travail.

3. Les températures et les durées de vie (35 min)

- chaîne du froid, stockage, vitrines et enceintes réfrigérées ;
- refroidissement des préparations ;
- DLC et DDM, étiquetage et durée de vie des préparations maison ;
- contrôles à réception et relevés de températures.

4. Le nettoyage-désinfection et les allergènes (30 min)

- plan de nettoyage et de désinfection : produits, fréquences, enregistrements ;
- les allergènes à déclaration obligatoire et leur affichage ;
- traçabilité au quotidien.

Une pause de 10 minutes est prévue en milieu de séance.

Sur le terrain — 1 h 30

5. La mise en pratique dans l'établissement (1 h 10)

- visite commentée poste par poste : lave-mains, enceintes froides, zone de préparation, produits d'entretien, affichage ;
- lavage des mains en situation, au lave-mains de l'établissement ;
- relevé de températures et contrôle du rangement et de l'étiquetage ;
- grille d'observation renseignée par le stagiaire ;
- plan d'action : trois points à corriger en priorité.

Clôture (20 min)

- Quiz final, correction commentée, bilan et questionnaire de satisfaction.

PROFIL DE L'INTERVENANTE

Une formatrice qualifiée, titulaire d'un DEUST Distribution et qualité des produits alimentaires (DQPA), **ancienne inspectrice en sécurité sanitaire des aliments**, ayant une expérience en tant que formatrice et une expertise dans le secteur d'activité relatif à la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

La formation se déroule au sein de l'établissement, dans un espace adapté à l'accueil des participants.

Supports pédagogiques : diaporama, études de cas, quiz, visite commentée de l'établissement avec grille d'observation, mises en situation sur le poste de travail.

Équipements : ordinateur portable de la formatrice. Le stagiaire prévoit de quoi prendre des notes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quiz de positionnement en début de formation, mises en situation pendant la séance, puis quiz final de 10 questions. Une note minimale de 8/10 est requise pour valider les acquis. Les réponses sont corrigées et commentées avec chaque participant.

En cas de note inférieure, un accompagnement personnalisé et un quiz de remédiation permettent au stagiaire de consolider ses acquis.

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SUIVI DU STAGIAIRE

- Après son inscription, le stagiaire reçoit une convocation précisant la date, les horaires et le lieu de la formation.
- La présence est attestée par une feuille d'émargement. En cas d'absence, l'organisme contacte le stagiaire et l'entreprise pour en identifier la raison et convenir des suites à donner.
- Une référente administrative et pédagogique accompagne le stagiaire du début à la fin de la formation.

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Attestation de fin de formation
- Certificat de réalisation

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Chaque situation est étudiée individuellement afin de mettre en place les adaptations nécessaires.

Référente handicap : Fedwa LAKRIMI · contact@eiffelexpertise.com · 07 75 73 58 73

DATES ET LIEU

Les dates sont définies en accord avec l'entreprise, selon ses disponibilités. La formation a lieu au sein de l'établissement, en intra-entreprise.

TARIF

100 € par personne, de 1 à 3 participants. À partir de 4 participants : forfait de groupe, sur devis. TVA non applicable, art. 293 B du CGI.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Indicateurs de résultats publiés à l'issue des premières sessions.

CONTACT

Fedwa LAKRIMI · contact@eiffelexpertise.com · 07 75 73 58 73 · eiffelexpertise.com

Programme mis à jour en octobre 2026.