Hygiène alimentaire et prévention des risques

Formation intra-entreprise · 21 heures sur 3 jours · HACCP et plan de maîtrise sanitaire

DURÉE	MODALITÉ	LIEU
21 h (3 jours de 7 h)	Présentiel synchrone	Dans l'établissement du client

PRÉREQUIS	TARIF
Aucun	525 € 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

Mettre en place et faire vivre un plan de maîtrise sanitaire fondé sur les principes HACCP dans son établissement.

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

- identifier les dangers liés aux aliments et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène ;
- appliquer les sept principes de la méthode HACCP à son activité ;
- rédiger et tenir à jour les documents de son plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- réaliser les autocontrôles, les enregistrer et traiter les non-conformités ;
- maîtriser les températures et la gestion des allergènes.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels du secteur alimentaire : exploitants, restaurateurs, responsables de cuisine ou de laboratoire, et toute personne chargée de l'hygiène et de la sécurité sanitaire dans l'établissement.

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Article 5 : les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent des procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. Annexe II, chapitre XII : les personnes manipulant des denrées disposent d'instructions ou d'une formation en matière d'hygiène adaptées à leur activité, et les personnes responsables des procédures HACCP reçoivent une formation appropriée à l'application de ces principes.

PRÉREQUIS

Aucun. Une expérience dans le secteur alimentaire facilite la mise en pratique.

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 des dates convenues avec l'entreprise.

PROGRAMME DE FORMATION

Les exemples, les documents et les mises en pratique s'appuient sur l'établissement et son matériel.

Jour 1 — Les dangers et les bonnes pratiques d'hygiène (7 h)

Ouverture

- Accueil, attentes des participants, quiz de positionnement.

1. Le cadre réglementaire et les dangers

- cadre réglementaire et responsabilités de l'exploitant ;
- dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes ;
- conditions de multiplication des micro-organismes.

2. Les bonnes pratiques d'hygiène

- hygiène du personnel, des locaux et des équipements ; nettoyage et désinfection ;
- gestion des déchets et prévention des contaminations croisées.

3. L'organisation du travail

- marche en avant, séparation des zones, circulation des produits et des personnes ;
- diagnostic de l'établissement : analyse des pratiques en place et axes d'amélioration.

Jour 2 — La méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire (7 h)

4. La méthode HACCP

- les sept principes : analyse des dangers, points critiques, limites, surveillance, actions correctives, vérification, enregistrements ;
- application pas à pas à une préparation de l'établissement.

5. Le plan de maîtrise sanitaire

- contenu d'un PMS : bonnes pratiques, plan HACCP, traçabilité ;
- rédaction de fiches : réception, stockage, préparation, refroidissement, service ;
- traçabilité et gestion documentaire ;
- atelier : rédaction des premières parties du PMS de l'établissement.

Évaluation intermédiaire

- Vérification des acquis des deux premiers jours.

Jour 3 — Faire vivre le PMS au quotidien (7 h)

6. Les autocontrôles et les non-conformités

- autocontrôles et enregistrements : quoi relever, à quelle fréquence, comment exploiter les résultats ;
- gestion des non-conformités : actions correctives, retrait et rappel de produits.

7. Les allergènes et les températures

- allergènes : repérage dans les recettes, prévention des contaminations, information du consommateur ;

- températures : chaîne du froid, refroidissement rapide, remise en température, vérification du thermomètre ;
- mise en pratique sur les postes de travail : relevés, contrôle du rangement et de l'étiquetage.

Clôture

- Quiz final, correction commentée, plan d'action de l'établissement, bilan et questionnaire de satisfaction.

Chaque journée comprend une pause déjeuner et deux pauses courtes.

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, puis sur les postes de travail.

Méthodes : apports courts illustrés par des cas du secteur, démonstrations sur le poste de travail, mises en pratique individuelles (relevés, autocontrôles, plan de nettoyage), études de cas tirées du fonctionnement de l'établissement, ateliers de rédaction des documents du PMS.

Équipements : ordinateur portable de la formatrice. Le stagiaire prévoit de quoi prendre des notes et, s'ils existent, les documents sanitaires de l'établissement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quiz de positionnement en début de formation, exercices pratiques et mises en situation pendant les trois jours, évaluation intermédiaire à la fin du deuxième jour, puis quiz final. Une note minimale de 80 % 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 les dates, les horaires et le lieu de la formation.
- La présence est attestée par une feuille d'émargement signée par demi-journée. 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

Trois journées de 7 heures, consécutives ou non, à des dates définies en accord avec l'entreprise. La formation a lieu au sein de l'établissement, en intra-entreprise.

TARIF

525 € 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.