



# PROGRAMME DE FORMATION

## “Bonnes Pratiques d’Hygiène et Méthode HACCP”

### OBJECTIFS :

- ✓ Maîtriser les différents dangers en lien avec les pratiques alimentaires
- ✓ Comprendre la Réglementation européenne et nationale en matière de Sécurité des Aliments
- ✓ Mettre en œuvre la méthode HACCP

### DURÉE :

07 Heures

**Modalités d'admission et de déroulement**

Pour toutes nos formations, merci de vous inscrire par courrier, par mail, par téléphone. Votre demande d'inscription sera traitée dans un délai de deux jours ouvrés. Toute commande de formation doit faire l'objet d'une confirmation écrite et suppose que le client accepte le contenu du stage et les prérequis, dont il s'engage à avoir eu connaissance. La formation ne pourra débuter qu'au moins après les 10 jours calendaires suivant la réception du bon de commande.

**Lieu de la formation**

La formation se déroule en présentiel au région parisienne.

**Accessibilité pour les personnes en situation de handicap :**

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Le référent en la matière se tient à votre écoute pour évaluer puis préciser votre projet de formation et anticiper les éventuels aménagements à réaliser pour vous accueillir.

Référent handicap : Mme TOURE Pirasanthiny — novatis.formation@gmail.com — 06 50 73 17 59.

**Délai et modalités d'accès**

Le délai d'accès à la formation est de 10 à 20 jours suite à l'inscription auprès du référent pédagogique.

**Prérequis d'accès à la formation**

Aucun prérequis n'est exigé. La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, comprendre le français) est nécessaire pour suivre la formation dans de bonnes conditions.

**Public concerné**

Professionnels de la restauration commerciale et collective, exploitants et gérants d'établissements, cuisiniers, commis, employés polyvalents, personnel de vente en métiers de bouche et toute personne manipulant des denrées alimentaires ou responsable de la sécurité sanitaire des aliments.

**Durée**

07 heures

**Tarif**

250 € HT — T.V.A. 20 % : 50 € — soit 300 € TTC par participant.

**Objectifs et compétences visées**

- Maîtriser les différents dangers en lien avec les pratiques alimentaires.
- Comprendre la réglementation européenne et nationale en matière de sécurité des aliments.
- Mettre en œuvre la méthode HACCP.

**Méthodes pédagogiques mobilisées**

Différents moyens sont mis en œuvre afin d'atteindre l'objectif de formation :

- Tour de table,
- Travaux dirigés incluant lecture d'articles de presse, classement de cartes...
- QCM et questions-réponses à l'oral,
- Présentation de diapositives et écriture sur un paperboard/tableau,
- Passage dans les locaux en fonction du lieu de formation,
- Mises en situation (lavage des mains....).



### Programme de formation détaillé

**Jour unique : Maîtriser l'hygiène alimentaire et mettre en œuvre la méthode HACCP**

**09h00 - 09h30 : Accueil, présentation de la formation et positionnement initial**

- Identifier les attentes, les pratiques et les contraintes professionnelles des participants
- Présenter les objectifs, les modalités de travail et les critères d'évaluation
- Réaliser un diagnostic initial des pratiques d'hygiène en situation de travail

**09h30 - 10h45 : Les aliments et les risques pour le consommateur**

- Identifier les différents dangers : biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Distinguer les dangers biologiques, y compris les parasites, et leurs conditions de développement
- Mesurer les conséquences d'une toxi-infection alimentaire pour le consommateur et pour l'établissement

**10h45 - 11h00 : Pause**

**11h00 - 12h00 : Les mesures de maîtrise des dangers et les bonnes pratiques d'hygiène**

- Appliquer les règles d'hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, état de santé, comportement
- Maîtriser la marche en avant, le nettoyage-désinfection, la chaîne du froid et du chaud
- Prévenir les contaminations croisées lors de la réception, du stockage et de la préparation

**12h00 - 13h00 : Pause déjeuner**

**13h00 - 14h30 : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

- Situer les notions de déclaration, d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément
- Repérer les principaux textes applicables à l'hygiène des denrées alimentaires (Paquet Hygiène)
- Identifier les responsabilités de l'exploitant, les contrôles officiels et les suites possibles

**14h30 - 14h45 : Pause**

**14h45 - 16h00 : Les principes de la méthode HACCP**

- Comprendre la logique des 7 principes et des 12 étapes de la méthode HACCP
- Analyser les dangers, déterminer les points critiques et fixer les limites critiques
- Construire un plan de maîtrise sanitaire adapté à l'activité de l'établissement

**16h00 - 17h00 : Surveillance, vérification, traçabilité et évaluation finale**

- Mettre en place les mesures de surveillance, les autocontrôles et les enregistrements
- Organiser la traçabilité, la gestion des non-conformités et les actions correctives
- Réaliser l'évaluation finale et formaliser un plan d'actions individuel pour son établissement

**Méthodes d'évaluation**

Évaluation finale sous forme de QCM, questions écrites et cas pratique.

**Indicateurs de performance**

- Taux de satisfaction des stagiaires : ...%
- Taux d'assiduité : ...%
- Taux de réussite : ...%
- Taux et causes d'abandon : ...%
- Taux de recommandation : ...%