

---

## Programme de Formation

---

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### Organisation

---

**Durée :** 14 heures

**Mode d'organisation :** Présentiel

**Tarif :** Nous consulter

**Effectif par session :** 1 à 8 participants

### Contenu pédagogique

---

#### **Public visé**

- Toute personne devant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans leur établissement ou les faire appliquer. Toute personne ayant à manipuler ou traiter des denrées alimentaires et/ou des produits destinés au secteur alimentaire. Toute personne voulant ouvrir un établissement de restauration commerciale (Restaurant, Cafétéria, Traiteur, Restauration rapide, Food truck, ...)



#### **Prérequis**

- Aucun



#### **Objectifs pédagogiques**

- Connaître la réglementation
- Acquérir les méthodes et techniques permettant de réagir dans son travail quotidien face aux problèmes de sécurité alimentaire
- Participer activement à la démarche HACCP
- Identifier les risques et adapter son comportement
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire



#### **Description**

##### **ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

- Les dangers microbiens, biologiques, physiques, chimiques
- Les mesures de maîtrise des dangers

##### **FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE**

- Notions de Déclaration, Agrément, Dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Paquet Hygiène
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures basées sur l'HACCP
- Arrêtés en vigueur relatif aux règles sanitaires
- Les contrôles officiels

##### **PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

- Les durées de vie (DLC, DDM)
- Les procédures de congélation et de décongélation
- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks
- Principes de l'HACCP
- Les mesures préventives (Autocontrôles et enregistrements)
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du domaine concerné

## MISE EN APPLICATION (ÉTUDE DE CAS) D'UN PLAN HACCP

### L'ÉQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

- Description et utilisation du ou des produit(s)
- Élaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication
- Comment procéder à l'analyse de risques
- Connaître les CCP et PrPo
- Actions correctives pour maîtriser les points critiques de l'établissement



### *Modalités pédagogiques*

- Apprentissage théorique et pratique, Exposés interactifs, Mises en situation



### *Moyens et supports pédagogiques*

- Moyens techniques : Extranet participant, Salle de formation, Écran interactif ou Vidéoprojecteur, Tableau blanc,
- Moyens pédagogiques : Auto-évaluations à l'entrée et en fin de formation, Présentation PowerPoint, Outils d'évaluation (QCU), Support de formation



### *Modalités d'évaluation et de suivi*

- Feuille d'émergence
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation théorique de la formation grâce à un QCU
- Remise d'une attestation de fin de formation individuelle, d'un certificat de réalisation et d'un bilan d'acquisition des compétences



### *Informations sur l'admission*

- Organisation de formation **INTRA** (en entreprise) sur demande
- Formation accessible dans un délai moyen de 15 jours



### *Informations sur l'accessibilité*

Notre centre, **GOUVERNEUR CONSEILS ET FORMATIONS**, est engagé en faveur de l'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Nous travaillons en partenariat avec un réseau de partenaires pour garantir un accueil adapté et des conditions d'apprentissage optimales. Un accompagnement spécifique peut être mis en place pour faciliter l'accès à la formation, et nous encourageons les personnes concernées à nous contacter pour discuter de leurs besoins particuliers. Nous veillons également à sensibiliser tous nos intervenants aux enjeux de l'accessibilité, afin de créer un environnement inclusif pour tous les participants. Pour en savoir plus contacter notre référent Handicap

Mail : [contact@gouverneurformations.fr](mailto:contact@gouverneurformations.fr)