

FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE CETTE FORMATION

Objectif général

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments et la conformité réglementaire de l'établissement.

Objectifs opérationnels

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques
- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Appliquer les principes de la méthode HACCP
- Respecter la traçabilité et la chaîne du froid/chaud
- Réagir efficacement en cas de non-conformité
- Contribuer au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'entreprise

PUBLIC VISE & PRE REQUIS

Public

Agents de restauration

Cuisiniers / commis

Personnel de production agroalimentaire

Employés polyvalents manipulant des denrées alimentaires

Responsables d'équipe / référents hygiène

Pré-requis

Savoir lire et écrire le français

Exercer dans une activité manipulant des aliments

METHODE, MOYENS PEDAGOGIQUES & EVALUATIONS

Méthode

Apports théoriques courts

Études de cas réels, Ateliers pratiques, Travaux de groupe

Jeux pédagogiques HACCP

Mise en situation terrain

Analyse des pratiques professionnelles

Moyens

Humain : Formation animée par un formateur expérimenté en hygiène alimentaire, maîtrisant les principes HACCP, les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la réglementation sanitaire applicable aux établissements manipulant des denrées alimentaires

Moyens pédagogiques : Paperboard, Outil informatique, vidéoprojecteur, supports HACCP, exemples de PMS, fiches d'enregistrement, check liste d'hygiène, étude de cas, documents réglementaires.

Supports propres au formateur (Livret de formation)

V1.3 du 22/07/2026

Evaluations et validation des acquis : les évaluations sont réalisées en 1^{er} lieu en amont et/ou en démarrage de parcours pour identifier le niveau initial et adapter la formation. En 2nd lieu, des évaluations formatives seront mises en œuvre tout au long de la formation pour vérifier la progression des apprentissages. Enfin, une évaluation sommative sera réalisée en fin de parcours afin de mesurer l'atteinte des compétences visées.

Evaluation du dispositif de formation : à la fin du parcours, un questionnaire de satisfaction sera envoyé aux participants pour évaluer la qualité pédagogique, les supports, et l'utilité perçue.

A 3 mois, un questionnaire sera envoyé à l'entreprise/participant pour mesurer le transfert des compétences sur le poste de travail et identifier des besoins complémentaires ou actions correctives.

Suivi : Le suivi de l'exécution est assuré par les feuilles d'émargement, les travaux réalisés pendant les ateliers, les mises en situation ainsi que les évaluations successives

Validation

Une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la durée, les compétences travaillées et les résultats des évaluations est remise au participant.

DUREE & MODALITES

Durée totale : 14h

Dates prévisionnelles : en fonction de demandes – 1 à 5 sessions dans l'année

Modalités : la formation se déroule en présentiel en intra ou en inter

Modalités de positionnement : un entretien sera réalisé avec le client pour vérifier l'adéquation entre les besoins du participant et les objectifs de formation

Modalités et délais d'accès : inscription 15 jours avant le début de formation en fonction de la session choisie et sous réserve des places disponibles.

Un accueil sera proposé avec un café, un jus et une viennoiserie.

Un questionnaire de satisfaction sera envoyé à J+1 fin de formation

Un bilan à froid sera envoyé à M+3 afin de vérifier l'adéquation entre la formation suivie et la mise en œuvre réelle dans le contexte professionnel.

Nombre de participants minimum : 5*

Nombre de participants maximum : 10

*en cas de non atteinte de ce quota minimum, EF-OI se réserve le droit de reporter la formation

Accessibilité au PSH : oui. Prendre contact avec notre référent handicap.

Référent Handicap : MME BIRAMBEN Myriam 02 62 44 34 32 -
evolutionformation.oi@gmail.com

LIEU

Pour la formation : EF-OI 184 Rue Marius et Ary Leblond 97410 SAINT PIERRE
En intra la formation peut avoir lieu sur le lieu de l'entreprise

TARIF & FINANCEMENT

Prix total : 490€ pour les 14 heures de formation

*Ce coût peut être pris en charge par votre OPCO, merci de vous rapprocher de celui-ci afin d'établir une prise en charge.

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1

1. Comprendre les enjeux sanitaires

- Intoxications alimentaires (TIAC)
- Responsabilité civile et pénale
- Obligations légales des établissements

2. Les dangers alimentaires

- Biologiques (bactéries, virus, moisissures)
- Chimiques
- Physiques
- Allergènes

3. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel
- Tenue professionnelle
- Lavage des mains
- Nettoyage / désinfection
- Plan de nettoyage
- Lutte nuisible
- Gestion des déchets

Atelier pratique

JOUR 2

4. Méthode HACCP

- Les 7 principes
- Diagramme de fabrication
- Points critiques (CCP)
- Limites critiques
- Actions correctives
- Enregistrements

5. Maîtrise opérationnelle

- Chaîne du froid / chaud
- Stockage / DLC / DDM
- Réception marchandises
- Traçabilité
- Gestion des non-conformités

6. Mise en situation professionnelle

- Étude de cas entreprise
- Construction d'un mini PMS
- Création d'une check-list hygiène personnalisée

Évaluation

- Quiz diagnostic initial
- Exercices pratiques continus
- Étude de cas finale
- Mise en situation
- Plan d'actions individuel