



SÉCURITÉ DES BIENS ET DES PERSONNES

FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

RÉFÉRENCE : PS02012

★★★★★ 4.5/5

VERSION 1 (MÀJ : 13.11.2024)

1. Définition des
besoins

2. Évaluation des
connaissances

3. Formation

4. Test et validation
des acquis

À la recherche d'une formation **Hygiène et sécurité alimentaire** pour booster vos compétences ?

STAGEUP met à votre disposition toute son expertise technique et pédagogique qui vous permettra d'atteindre vos objectifs.

Que vous soyez une entreprise ou un institutionnel, la formation **Hygiène et sécurité alimentaire** est assurée par nos formateurs sélectionnés pour leurs compétences reconnues (certification...) et leurs qualités relationnelles.

Quelque soit le niveau des stagiaires, un suivi pédagogique est assuré avant, pendant et après la formation, de manière à constater les acquis et ainsi permettre une mise en œuvre rapide dans un contexte professionnel.

Vous souhaitez organiser votre formation **Hygiène et sécurité alimentaire** facilement et de manière personnalisée ? Optez pour une solution en intra, ou participez à une de nos sessions collectives (inter), dans la limite des places disponibles.

Participez à la formation **Hygiène et sécurité alimentaire** à Paris, Lille, Marseille, Lyon, Bordeaux, Toulouse, Strasbourg, Nantes, Montpellier, Rennes, Grenoble, Angers, Clermont-Ferrand, Nancy.

Public

Traiteurs, Epicerie, Commerces de
Détail Alimentaires, Boulangeries,
Boucheries, Crèches...

Prérequis

Avoir une bonne connexion
internet

Objectifs du stage

La formation HYGIENE ET SECURITE
ALIMENTAIRE a pour objectifs de :

- Connaître la réglementation en vigueur.
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments dans votre entreprise.
- Réagir en cas d'alerte.
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire.

Durée

14 heures

Pédagogie

METHODE PEDAGOGIQUE :

Formation 100% en ligne
dématérialisée, compatible
smartphone et tablette ponctuée
d'activités en immersive Learning
riches et variés pour une
expérience immersive unique en
France !

Mise à disposition de documents
durant la formation et disponibles
à vie.

Tutorat par prise de rendez-vous
téléphonique directement en ligne
via la plateforme pour le suivi
personnalisé.

Suivi pédagogique en milieu et fin
de parcours.

METHODE D'EVALUATION :

Test de niveau (QCM) effectué en
début et en fin de formation de
manière à mesurer la progression
de l'apprenant et de valider ses
acquis.

CONTENU DU PROGRAMME

La formation HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE fournit les connaissances réglementaires nécessaires pour maîtriser la sécurité alimentaire, en vue de prévenir, éliminer et/ou réduire les dangers physiques, chimiques ou biologiques à des niveaux acceptables, assurant ainsi la protection de la santé du consommateur.

Cette formation vous permettra de comprendre et d'appliquer les principaux objectifs de la réglementation, notamment :

Identifier les risques et dangers chimiques, physiques et microbiologiques pour garantir la sécurité alimentaire.
Déterminer les points critiques essentiels à surveiller pour la sécurité.
Définir les seuils critiques à ne pas dépasser.
Assurer la surveillance des points critiques de contrôle.
Appliquer des mesures correctives en cas de perte de maîtrise d'un point critique.
Vérifier en continu que le processus fonctionne efficacement.
Ainsi, cette formation vous apporte les outils pour structurer et renforcer vos pratiques en hygiène et sécurité alimentaire.

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE 1 : INTRODUCTION

- ▶ Contexte
- ▶ La méthode HACCP
- ▶ Activité en immersive Learning: un repas entre amis
- ▶ Résumé du module 1
- ▶ Test du module 1 : QCM de fin de module

MODULE 2 : LES FONDEMENTS DE LA RÉGLEMENTATION

- ▶ Le codex Alimentarius
- ▶ Les règlements du paquet hygiène
- ▶ Les arrêtés ministériels
- ▶ La déclaration d'activité
- ▶ La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- ▶ La traçabilité
 - Le rendez-vous administratif
 - Résumé du module 2
 - Test du module 2

MODULE 3 : INITIATION À LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- ▶ Historique
- ▶ La diversité du monde microbien
- ▶ Le développement des micro-organismes
 - Le stage de microbiologie
 - Résumé du module 3
 - Test du module 3

MODULE 4 : LES DANGERS

- ▶ Introduction
- ▶ Les dangers biologiques
- ▶ Les dangers chimiques
- ▶ Les dangers physiques
- ▶ L'analyse des dangers
 - La cuisine de Bruno
 - Résumé du module 4
 - Test du module 4

MODULE 5 : GESTION DES CRISES

- ▶ Les TIAC
- ▶ Le retrait-rappel
 - La mauvaise nouvelle
 - L'intoxication alimentaire
 - Résumé du module 5

Quizz intermédiaires à l'oral tout au long du parcours.

Nombreuses activités pédagogiques sous forme d'immersive learning et de serious game avec score final.

SANCTION :

Attestation de formation.
Formation théorique et pratique.

Parler à un conseiller formation

☎ 01.47.23.79.72

- Test du module 5

MODULE 6 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- ▶ Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ Les points clés de l'hygiène
 - Première journée de stage
 - Deuxième journée de stage
 - Résumé du module 6
 - Test du module 6

MODULE 7 : LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

- ▶ Introduction
- ▶ Mise en pratique
 - Il manque des produits de nettoyage
 - Résumé du module 7
 - Test du module 7

MODULE 8 : LES 7 PRINCIPES ET LES 12 ÉTAPES DE LA MÉTHODE HACCP

- ▶ Introduction
- ▶ La méthode HACCP
- ▶ Les étapes de la méthode HACCP adaptées aux petites entreprises
 - C'est parti pour l'HACCP !
 - Résumé du module 8
 - Résumé du module 8 : vidéo
 - Test du module 5

MODULE 9 : LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- ▶ Introduction
- ▶ Composition du PMS
- ▶ La formation du personnel
 - Un après-midi sous les papiers !
 - Résumé du module 9
 - Résumé du module 9

MODULE 10 : LES CONTRÔLES OFFICIELS

- ▶ Les différents services de contrôle
- ▶ Les contrôles des services vétérinaires
 - Une journée de stress
 - Résumé du module 10
 - Test du module 10

MODULE 11 : MISE EN PRATIQUE

- ▶ L'affiche des 14 allergènes
- ▶ Travail rédactionnel

SORTIE DE FORMATION

- ▶ Résumé de la formation
 - ▶ Examen final de certification
- Fin de formation.

FIN DE FORMATION

- ▶ Conclusions.
- ▶ Test de niveau et correction.
- ▶ Évaluation qualitative.
- ▶ Validation des acquis.
- ▶ Remise de l'attestation de formation.
- ▶ Remise d'un support de cours et documents annexes.

Votre formateur Hygiène et sécurité alimentaire

Des experts à votre service

Formation Hygiène et sécurité alimentaire dans vos locaux ou en ligne

Quel format choisir ?

Fort d'une expérience opérationnelle en projet, votre formateur a été sélectionné par nos services pédagogiques tant pour son expertise que pour ses qualités pédagogiques et sa volonté de transmettre son savoir-faire.

Comment financer la formation **Hygiène et sécurité alimentaire** ?

OPCO, POLE EMPLOI, CPF...

En tant qu'organisme de formation s'adressant principalement aux professionnels, nous vous conseillons et nous vous accompagnons dans vos démarches pour la prise en charge en tout ou partie de votre formation .

Nos principaux partenaires sont les OPCO tels que par exemple :

- ▶ opco.ep pour les salariés d'agences d'architecture.
- ▶ atlas pour les bureaux d'études et économistes de la construction.
- ▶ fif.pl pour les dirigeants non salariés en profession libérale.
- ▶ afdass pour les salariés d'agences de communication, spectacle, production...

Un chiffrage ainsi que les possibilités de financements selon votre opco vous seront adressés par un de nos conseillers en formation.

Les avantages du **présentiel** :

Déplacement dans vos locaux et partout en France. La formation peut soit se dérouler dans une pièce dédiée soit dans la pièce principale de votre entreprise si sa configuration le permet.

- ▶ meilleure relationnel avec le formateur.
- ▶ meilleure assiduité.
- ▶ temps de formation concentré sur une période donnée.
- ▶ possibilité de former plusieurs personnes simultanément et de manière plus efficace.

Le présentiel permet également plus de proximité avec le formateur et par conséquent un meilleur relationnel. Les échanges entre les participants sont aussi plus réguliers et plus décontractés.

Ces deux formats de formation offrent chacun leurs intérêts pratiques. Chaque participant ayant ses préférences et ses contraintes en matière d'organisation, nous vous garantissons une formation réussie que ce soit en présentiel ou en distanciel.

Ils nous ont fait confiance pour leur formation :

[Voir un échantillon de quelques clients](#)

Nos formations sont réalisables partout en France, à domicile ou sur le lieu de travail.

Formation Paris, Lyon, Marseille, Lille, Nice, Bordeaux, Toulouse, Montpellier, Strasbourg...

Prise en charge par votre OPCO (Atlas, Opco EP, AKto, Afdas, FIF PL...)

Les avantages du **distanciel** :

Il est important d'être équipé du matériel nécessaire à savoir : poste informatique équipé, connexion internet fibre, webcam, micro et casque audio.

Un lien de réunion type Zoom ou Teams sera fourni aux stagiaires directement par le formateur.

- ▶ possibilité d'espacer les séances.
- ▶ nombre de participants plus limité.
- ▶ réduction des frais de déplacement.

Le distanciel permet aussi de participer depuis n'importe quel endroit, favorisant ainsi une meilleure gestion du temps et des contraintes personnelles. Les interactions peuvent se faire à travers divers outils collaboratifs, rendant les échanges dynamiques et interactifs.



Centre de formation **STAGE'UP**

Siège social : 23 rue Antigna 45000 ORLEANS

Siège commercial : 14 rue d'Amsterdam 750009 PARIS

Siret : 488 346 610 000 30 APE : 8559A N°Existence : 24 45 02361 45

email : contact@stageup.fr

01 47 23 79 72

