

Hygiène et sécurité alimentaire

PROGRAMME DE FORMATION

Formaka est un organisme de formation professionnelle continue, certifié Qualiopi, spécialisé dans l'accompagnement des adultes pour le développement de leurs compétences.



Durée

21 heures — 3 jours



Effectif

1 à 4 stagiaires



Tarif

500,00 € HT / participant



Certification

Certifié Qualiopi

Publics visés et prérequis

Publics visés

- Personnel de production et de conditionnement
- Agents d'entretien et de maintenance
- Chefs d'équipe et encadrants
- Nouveaux employés ou intérimaires intégrant la chaîne de production
- Toute personne manipulant ou susceptible de manipuler des produits alimentaires

Prérequis

- Savoir lire, écrire et comprendre le français
- Avoir une activité liée à la manipulation, au stockage ou à la préparation d'aliments
- Être motivé à appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste

Objectifs et compétences visées

Objectifs de la formation

- Comprendre les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Identifier les sources de contamination et les moyens de prévention
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans son environnement de travail
- Comprendre et participer à la mise en œuvre de la méthode HACCP
- Contribuer au respect du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Adopter les bons comportements pour garantir la sécurité des aliments

Aptitudes et compétences visées

- Maintenir un poste de travail conforme aux règles d'hygiène
- Identifier les risques microbiologiques, chimiques et physiques
- Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection
- Réagir efficacement en cas de non-conformité ou d'incident sanitaire
- Participer activement à la qualité et à la sécurité des produits

Modalités pédagogiques et d'évaluation

Méthodes pédagogiques



Démonstratif



Interrogative



Applicative



Informative

Moyens pédagogiques

- Salle de formation équipée (vidéoprojecteur, tableau, paperboard)
- Supports visuels : PowerPoint, vidéos pédagogiques, affiches d'hygiène
- Fiches de procédures et documents de référence (plan de nettoyage, PMS, HACCP)
- Matériel de démonstration : équipements de protection, produits de nettoyage, thermomètres, etc.
- Exercices réalisés sur des situations proches de celles rencontrées dans l'entreprise

Modalités d'évaluation

- Test de positionnement
- Quiz de connaissances
- Grille d'acquisition
- QCM, cas pratique et exercice tout au long de la formation
- Feuille d'émargement par demi-journée et contrôle de l'assiduité
- Questionnaire de satisfaction à chaud en fin de parcours
- Attestation de fin de formation / certificat de réalisation remis sous réserve d'assiduité, conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail

Déroulé pédagogique — Jour 1

📅 FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

1

Accueil et présentation

Présentation du formateur et des participants, attentes et objectifs de la formation

2

Introduction à l'hygiène et sécurité alimentaire

Comprendre les enjeux sanitaires et réglementaires — Définitions, réglementation (Paquet Hygiène, Règlement CE 852/2004), conséquences des manquements

3

Dangers alimentaires et contamination

Identifier les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes — Présentation PowerPoint et discussion sur des exemples concrets — Activité : QCM rapide sur les types de dangers

4

Sources de contamination et BPH

Reconnaître les risques liés au personnel, aux locaux, au matériel et aux matières premières — Lavage des mains, tenue vestimentaire, comportement, nettoyage et désinfection — Activité pratique : identification des erreurs sur images ou sur poste simulé

5

Exercice pratique et discussion

Mise en situation sur poste de travail simulé — Discussion en groupe sur les mesures correctives à appliquer

Déroulé pédagogique — Jour 2

 MAÎTRISE DES RISQUES ET MÉTHODE HACCP

1

Introduction à la méthode HACCP

Comprendre les principes et étapes de la méthode HACCP — Analyse des dangers, points critiques de contrôle (CCP), limites critiques, mesures correctives — Activité : QCM intermédiaire

2

Application pratique HACCP

Identifier CCP et dangers sur un produit type — Étude de cas en groupe

3

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Comprendre le rôle du PMS dans l'entreprise — Prérequis, traçabilité, documentation, gestion des non-conformités

4

Atelier pratique : mini-plan HACCP

Travail en groupe sur un produit choisi — Application de l'analyse des dangers, détermination des CCP et actions correctives

5

Synthèse de la journée

Retour sur les apprentissages et questions-réponses

Déroulé pédagogique — Jour 3

APPLICATION ET CONFORMITÉ

1

Nettoyage, désinfection et gestion des nuisibles

Appliquer les protocoles de nettoyage et désinfection — Gestion des déchets et des nuisibles —
Démonstration pratique et discussion sur le matériel et les produits utilisés

2

Mise en situation : audit interne et inspection

Identifier les non-conformités et appliquer les mesures correctives — Simulation d'audit d'un poste ou d'un atelier

3

Cas pratiques — Analyse de risques

Cas 1 : contamination croisée (ex. poulet cru → légumes) — Cas 2 : température de conservation non conforme — Objectifs : identifier les dangers, proposer les actions correctives et remplir une fiche de suivi

4

Quiz final et évaluation pratique

Vérification des connaissances théoriques et des compétences appliquées en situation

5

Synthèse et plan d'action personnalisé

Discussion et conseils pour appliquer les BPH et HACCP au quotidien

6

Clôture et remise des attestations

Remise des certificats et retour d'expérience des participants

Modalités pratiques

Modalités d'accès

- Prise de contact sur le site internet et/ou par téléphone
- Envoi de l'évaluation des besoins et du programme de formation
- Après analyse de celle-ci et validation des objectifs de formation, nous validons votre inscription

Formation organisée sur devis signé (inter ou intra-entreprise).

Délai d'accès

14 jours

Durée de la formation

 21 heures

réparties sur 3 jours de
7 heures

 **Présentiel**

Modalité : présentiel

 1 à 4

Effectif conseillé

 **Lieu**

À préciser selon la
session

Tarif de la formation

- 500,00 € HT par participant
- Prestation exonérée de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code Général des Impôts
- Financement possible par un OPCO, sous réserve de demande de prise en charge avant le début de la formation

Débouchés professionnels



Industries agroalimentaires

production, conditionnement, transformation



Restauration collective et commerciale

cantines, restaurants, services traiteurs



Laboratoires et services qualité

contrôle et assurance qualité, hygiène



Services de contrôle sanitaire

inspection et audits internes ou externes

Accessibilité, formateur et contact

Accessibilité PSH / PMR

- PMR : formation dispensée dans les locaux mis à disposition par le client — l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite dépend du site d'accueil ; merci de nous signaler toute contrainte en amont
- PSH : oui, merci de nous contacter pour envisager les aménagements nécessaires
- Contact référent handicap : Kareman Philippe
- Support de contact : Tél : 07-66-60-22-48 / Mail : contactformaka@gmail.com
- Délai de réponse : 24 à 48 heures (jours ouvrées)

Profil du formateur

Formateur disposant d'une expérience opérationnelle en hygiène et sécurité alimentaire, maîtrisant la méthode HACCP, le Plan de Maîtrise Sanitaire et la réglementation applicable aux secteurs de l'agroalimentaire et de la restauration.

Contact et référent pédagogique

Philippe Kareman, Directeur Général et référent pédagogique — contactformaka@gmail.com — 07-66-60-22-48.