

Scénario pédagogique : séquençage détaillé de l'action de formation

Chaque séquence est d'une durée **inférieure ou égale à 2 heures**.

NB : en application de l'arrêté du 12 février 2024, La formation doit prévoir une période de deux heures minimum par période de sept heures en présence des stagiaires. Ces périodes de deux heures minimum sont dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel. Elles peuvent se dérouler au choix de l'organisme de formation en milieu professionnel, dans les locaux de l'organisme de formation ou dans tout autre lieu qu'il juge approprié.

- ⇒ Il vous est demandé d'apporter le plus grand soin à la description des mises en situation pratiques. Vous pouvez joindre au scénario un fichier de description des différentes séquences de mises en situation pratiques.

|          | Contenus de formation |                                              |                                                                                                                    | Méthodes pédagogiques et moyens matériels                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                               |                                                                                          |                                                                    | Jalons de fin de séquence                                                                    |
|----------|-----------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Durée                 | Points ou thématiques abordées               | Activités pédagogiques à réaliser par le stagiaire (exemple : exercice, présentation de cas, travail personnel...) | Modalités pédagogiques (exemple : échanges, mise en situation**, cas pratique, cours magistral, préparation du cours par le stagiaire...)<br><i>** surligner les lignes de mises en situation et préciser le lieu de formation pratique en présentiel envisagé</i> | Séquence synchrone ou asynchrone le cas échéant (indiquer également présentiel ou distanciel) | Public présent (formateur, autres stagiaires, autonomie...) pour les séquence à distance | Outils utilisés (exemple : quizz, vidéo, documents à consulter...) | Outils d'évaluation utilisés le cas échéant (exemple : quizz, exercice, questions orales...) |
| séquence |                       |                                              |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                                                                                          |                                                                    |                                                                                              |
| 1        | 30 min                | Introduction de la session de formation      | Accueil des participants & présentation du déroulement de la formation et des objectifs<br>•Recueil des attentes   | Tour de table<br>Echanges                                                                                                                                                                                                                                          | Présentiel                                                                                    | Formateur et stagiaires                                                                  | Feuille de présence                                                | Tour de table<br>Questions orales                                                            |
| 2        | 1h                    | Les aliments et risques pour le consommateur | Exercice                                                                                                           | Cours magistral                                                                                                                                                                                                                                                    | Présentiel                                                                                    | Formateur et stagiaires                                                                  | Support de présentation<br>Vidéo illustrative                      | Exercice                                                                                     |

|    |       |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                        |            |                            |                                                                                                                                                                             |                   |
|----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|    |       |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        | Etude de cas :<br>mousse au<br>chocolat                                |            |                            | Etude de cas                                                                                                                                                                |                   |
| 3  | 1h15  | La méthode HACCP                                                                                          | Etude de cas<br>Quizz interactif                                                                                                                                                                                                                       | Cours magistral<br>Etude de cas<br>Quizz                               | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Support de<br>présentation,<br>Etude de cas<br>Quizz                                                                                                                        | Quizz             |
| 5  | 1h    | <b>Réglementation en<br/>restauration<br/>commerciale</b>                                                 | Quizz                                                                                                                                                                                                                                                  | Cours magistral<br>Quizz                                               | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Support de<br>présentation<br>Quizz                                                                                                                                         |                   |
| 6  | 1h15  | <b>L'hygiène des<br/>produits et des<br/>préparations et la<br/>maîtrise des dangers<br/>alimentaires</b> | Quizz                                                                                                                                                                                                                                                  | Cours magistral<br>Quizz                                               | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Support de<br>présentation<br>Quizz                                                                                                                                         | Quizz             |
| 7  | 2h    | Mise en pratique<br>obligatoire des<br>mesures d'hygiènes                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiène du personnel : atelier pratique lavage des mains, port des EPI</li> <li>Respect de la chaîne du froid : contrôle des produits en froid positif, contrôle à réception, relevé de températures</li> </ul> | Mise en situation<br>(en milieu<br>professionnel)<br>Exercice pratique | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Fiches de relevés de<br>température (CF+ /<br>CF-)<br>Fiche de contrôle des<br>températures de<br>refroidissement,<br>Fiche de contrôle à<br>réception et fiche<br>anomalie | Questions orales  |
| 8  | 20min | Rappel des éléments<br>abordés<br>précédemment                                                            | Quizz                                                                                                                                                                                                                                                  | Quizz                                                                  | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Quizz                                                                                                                                                                       | Quizz             |
| 9  | 1h10  | Conservation des<br>aliments & risques                                                                    | Quizz                                                                                                                                                                                                                                                  | Cours magistral<br>Quizz<br>Vidéo                                      | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Support de<br>présentation<br>Quizz<br>Vidéo                                                                                                                                | Quizz             |
| 10 | 30min | La traçabilité                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                        | Cours magistral<br>Quizz<br>Vidéo                                      | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Support de<br>présentation<br>Quizz<br>Vidéo                                                                                                                                | Quizz             |
| 11 | 45min | Le nettoyage et la<br>désinfection                                                                        | Fiches<br>techniques                                                                                                                                                                                                                                   | Cours magistral                                                        | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Support de<br>présentation                                                                                                                                                  |                   |
| 12 | 45min | Le Plan de Maîtrise<br>Sanitaire                                                                          | Quizz<br>Etude d'un PMS<br>puis réalisation<br>de son propre<br>PMS, selon son<br>activité                                                                                                                                                             | Cours magistral<br>Exercice pratique                                   | Présentiel | Formateur et<br>stagiaires | Support de<br>présentation<br>Exemple de PMS                                                                                                                                | Exercice pratique |

|    |       |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                        |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
|----|-------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 13 | 2h    | Mise en pratique des mesures d'hygiène – partie 2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Réception des marchandises</li> <li>•Nettoyage et désinfection</li> <li>•Traçabilité et gestion des non-conformités : savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives</li> </ul> | Mise en situation (en milieu professionnel)<br>Exercices d'application | Présentiel | Formateur et stagiaires | Fiche de contrôle à réception<br>Fiche de planning du nettoyage<br>Liste des produits d'hygiène et de nettoyage utilisés<br>Fiche de traçabilité de l'origine des viandes<br>Fiche de traçabilité des produits transformés, préparés ou cuits<br>Fiche de gestion des non-conformités | Questions orales                  |
| 14 | 30min | QUIZZ & études de cas                             | Quizz                                                                                                                                                                                                                                        | Quizz sur le support de présentation                                   | Présentiel | Formateur et stagiaires | Quizz sur le support de présentation                                                                                                                                                                                                                                                  | Quizz                             |
| 15 | 1h    | Evaluation finale et retours                      | Quizz final et questions ouvertes<br>Questionnaire de satisfaction                                                                                                                                                                           | Quizz final et questions ouvertes                                      | Présentiel | Formateur et stagiaires | Quizz final et questions ouvertes<br>Questionnaire de satisfaction                                                                                                                                                                                                                    | Quizz final et questions ouvertes |

Mis à jour : 01/07/2025