

PROGRAMME DE FORMATION : L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET BONNES PRATIQUES

1. Objectifs de la formation

- Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire et de la sécurité sanitaire.
- Maîtriser les principes de la réglementation et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Appliquer la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène dans son activité.
- Prévenir les risques de contamination alimentaire et assurer la traçabilité.
- Mettre en pratique les protocoles de nettoyage, désinfection et contrôle.

2. Contenu de la formation

Introduction et objectifs

- Présentation du déroulement de la formation.
- Recueil des attentes des participants.

Connaître les risques alimentaires et leurs impacts

- Identifier les dangers pour le consommateur.
- Études de cas (ex. mousse au chocolat).
- Comprendre l'action des bactéries et agents pathogènes.

Comprendre et appliquer la méthode HACCP

- Principes et étapes de la démarche HACCP.
- Les « 5M » et leur impact sur la sécurité alimentaire.
- Exercices pratiques et quizz interactifs.

Réglementation en restauration commerciale

- Les obligations légales et réglementaires.
- Utilisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Hygiène des produits et maîtrise des dangers

Document actualisé le 01/08/2025

- Règles d'hygiène dans la manipulation des produits et préparations.
- Mesures de maîtrise et prévention des risques.

Conservation et traçabilité

- Modes de conservation et stockage des aliments.
- Différence entre DLC et DDM.
- Organisation et traçabilité des produits (fiches de suivi).

Nettoyage et désinfection

- Les protocoles adaptés selon les surfaces et matériels.
- Choix et utilisation des produits d'hygiène.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Définition et rôle du PMS.
- Étude d'un PMS existant.
- Élaboration d'un PMS adapté à son activité.

Mises en pratique obligatoires

- Lavage des mains et hygiène du personnel.
- Port des EPI et respect de la chaîne du froid.
- Réception des marchandises et contrôles de températures.
- Nettoyage, désinfection, traçabilité et gestion des non-conformités.

Évaluation et conclusion

- Quizz, études de cas et exercices pratiques.
- Bilan et échanges.
- Évaluation finale et questionnaire de satisfaction.

 **Durée** : 14 heures (dont 4 heures de mises en situation pratiques obligatoires).

 **Public** : Toute personne manipulant ou préparant des denrées alimentaires dans le cadre de son activité.

 **Tarif** : 420 euros HT / apprenant