

## Formation de Formateur en Hygiène Alimentaire

Le 10/11/2025

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Acquérir les notions pédagogiques fondamentales permettant de mener à bien une formation
- Agir en formateur face à un groupe
- Apprendre à construire et animer des formations simples sur l'hygiène et la sécurité des aliments afin de transmettre aux équipes
- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et les respecter
- Être capable de concevoir un programme de formation aux BPH

### CONTENU

#### Avant la formation :

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes

#### Jour 1

Matin

##### **La phase préparatoire d'une formation**

- Organisation
- Analyser l'entreprise et les participants (pré-requis)
- Savoir, savoir faire et savoir-être (objectifs et méthodes pédagogiques)
- Construction du contenu de la formation
- L'empathie au cœur de la pédagogie du formateur
- Le choix des supports pédagogiques : sélectionner les outils les plus adaptés aux besoins de la formation

#### Après-midi

L'approche expert

- Les particularités d'une action de formation réglementée
- La dynamique d'une formation en sécurité des aliments :
  - gestion du groupe
  - gestion des personnalités
  - adaptation du discours
  - organisation des exercices et travaux de groupe

#### Jour 2

**CONTACTEZ  
NOUS**

**Du Lundi au Vendredi**

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Par téléphone au **05 31 60 07 07**

Par email : [serviceclient@formasuite.fr](mailto:serviceclient@formasuite.fr)

Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

**FORMASUITE**

12 rue Courbet 82000 Montauban

SIRET : 842 016 594 00017

N° de déclaration d'activité :

76820087382



## Microbiologie

- Aliments et risques pour le consommateur
- Microbiologie des aliments
- Dangers biologiques dans l'alimentation
- Moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

**Jour 2**

Après-midi

## Réglementation

- Réglementation appliquée à la restauration commerciale
- Plan de maîtrise sanitaire
- Utilisation de la démarche HACCP
- Exigences en matière de formation du personnel

**PREREQUIS**

Aucun

**PUBLIC VISE**

## Tout public

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

**DUREE**

14 heures

**PEDAGOGIE**

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

**Suivi de l'exécution :**

Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée

Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

**Appréciation des résultats :**

Recueil individuel des attentes du stagiaire

Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation

Évaluation continue durant la session

 **CONTACTEZ  
NOUS****Du Lundi au Vendredi**

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Par téléphone au **05 31 60 07 07**

Par email : [serviceclient@formasuite.fr](mailto:serviceclient@formasuite.fr)

Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

**FORMASUITE**

12 rue Courbet 82000 Montauban

SIRET : 842 016 594 00017

N° de déclaration d'activité :

76820087382

Remise d'une attestation de fin de formation

Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques :

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.



**CONTACTEZ  
NOUS**

**Du Lundi au Vendredi**

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Par téléphone au **05 31 60 07 07**

Par email : [serviceclient@formasuite.fr](mailto:serviceclient@formasuite.fr)

Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

**FORMASUITE**

12 rue Courbet 82000 Montauban

SIRET : 842 016 594 00017

N° de déclaration d'activité :

76820087382