FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

Formation de Formateur en Hygiène Alimentaire

Le 09/11/2026

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 coeur 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

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
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

Jour 2
Matin

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

Jour 2
Après-midi

Réglementation

- Réglementation appliquée à la restauration commerciale
- Plan de maitrise 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

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
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
Évaluation continue durant la session
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
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382