FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

Formation Hygiène HACCP (e-learning)

Le 27/11/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée à la méthode HACCP. L'objectif de la formation est de vous permettre de développer vos compétences et remplir vos obligations en matière d'hygiène alimentaire. Notre formation réalisée par des experts en matière d'hygiène alimentaire vous permettra d'anticiper les sanctions en cas de contrôle

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

- Savoir analyser les risques sanitaires liés aux aliments
- Maîtriser la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Être capable d'organiser son activité en conformité avec les règles HACCP
- Mettre en place des actions d'autocontrôle
- Assumer la fonction de référent hygiène

CONTENU

MODULE 1 Analyser les risques sanitaires

- Connaître les Dangers liés aux aliments
- Les différents dangers
- Connaître les microbes
- Les infections et TIAC
- Moyens de maîtrise des dangers microbiens
- Autres dangers et moyens de maîtrise (physiques, allergènes, nuisibles et chimique)
- Quizz de fin de chapitre

MODULE 2 Connaître la réglementation

- Responsabilités de l'exploitant-Statut de l'établissement
- Réglementation en vigueur, paquet hygiène et PMS
- Contrôles officiels et inspections
- Quiz de fin de chapitre

MODULE 3 Gérer les moyens de maîtrise

- Principes et méthode HACCP
- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Règles d'hygiène par étape de fabrication (les BPH)
- Traçabilité et gestion des non conformités
- Mise en place et suivi des autocontrôles
- Quiz de fin de chapitre

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

FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 4 Organiser l'activité en conformité et transmettre le savoir

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène par étape de fabrication
- Mettre en place un plan d'action individuel
- Assumer la fonction de référent hygiène
- Évaluation finale

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- Formation individuelle en e-learning distanciel asynchrone
- Disposer d'un ordinateur, d'un smartphone ou d'une tablette avec une connexion Internet et d'un navigateur web : Google Chrome, Firefox.
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap -(a**udiodescription et sous titrage non disponibles)

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 en ligne
- 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 :

- Questionnaire de positionnement
- 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 :

- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Exercices sous formes d'ateliers pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)

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

- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- 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.