FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

Formation d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration (HACCP)

Le 26/11/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Une connaissance visant la maitrise des risques professionnels : la notion de risques, la détection des risques, les conséquences liées à la non maitrise des risques, les actions de prévention et/ou actions correctives existantes
- Une connaissance du principe de sécurité des aliments pour les consommateurs finaux, en s'appuyant sur plusieurs points cruciaux tels que les méthodes de fabrication, les locaux, les matériels et les acteurs de l'entreprise
- Acquérir un niveau de connaissance suffisant en hygiène afin de comprendre les dangers
- Microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiéniques du restaurateur
- Appliquer les procédures de traçabilité

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 :

- Sources de contamination alimentaire :
  - Contamination physique : origines, prévention, exemples
  - Contamination chimique : types, dangers, mesures de précaution
  - Contamination biologique : diversité des microbes, effets, moyens de contrôle
  - Allergènes alimentaires : identification, gestion, sensibilisation

Après-midi :

- Microbiologie appliquée à l'alimentation :
  - Typologie des bactéries et des micro-organismes
  - Mécanismes de propagation des microbes dans les aliments
- TIAC et MIA :
  - Conséquences sur la santé publique
  - Méthodes préventives efficaces
- Interprétation des résultats d'analyses biologiques alimentaires :
  - Lecture et compréhension des résultats

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

- Actions correctives à entreprendre en fonction des résultats

JOUR 2

Matin :

- Cadre réglementaire et normatif de l'hygiène alimentaire :
  - Principaux textes de loi et obligations pour les professionnels
- Contrôles sanitaires :
  - Rôles et missions des organismes de contrôle
  - Préparation aux inspections et réactions adéquates
- Bonnes pratiques d'hygiène :
  - Définition et application dans les locaux, avec le personnel et le matériel
  - Mesures de prévention des risques

Après-midi :

- Gestion des stocks et des matières alimentaires :
  - Procédures de stockage, respect des normes
  - Gestion des restes et des déchets
- Processus de nettoyage :
  - Techniques, produits et méthodes efficaces
- Traçabilité et étiquetage :
  - Principe et mise en place des procédures
  - Suivi des produits, gestion des informations allergènes et viandes
- Application et élaboration d'un plan HACCP :
  - Étapes à suivre, identification des dangers, mesures préventives

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- 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

PROGRAMME DE LA FORMATION

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
- 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

FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

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