FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

La méthode HACCP en milieu hospitalier

Le 31/10/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre et appliquer les principes fondamentaux de la méthode HACCP.
- Mettre en œuvre efficacement les règles d'hygiène en milieu hospitalier.
- Connaître et respecter la réglementation en vigueur concernant l'hygiène alimentaire.
- Identifier les spécificités et points critiques du milieu hospitalier pour assurer la sécurité alimentaire.
- Développer des compétences pratiques pour prévenir les contaminations alimentaires.

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.

Matin :

Introduction à la méthode HACCP

- Présentation des principes de base de la méthode HACCP.
- Importance de l'HACCP pour garantir la sécurité alimentaire en milieu hospitalier.
- Discussion sur les bénéfices de l'application de l'HACCP dans les cuisines hospitalières.

Mise en pratique des règles d'hygiène

- Examen des procédures d'hygiène essentielles pour le personnel de cuisine et les agents hôteliers.
- Démonstration des techniques de lavage des mains et d'entretien des surfaces.
- Ateliers pratiques sur l'utilisation correcte des équipements de protection individuelle (EPI).

Rappel réglementaire

- Présentation des lois et normes en vigueur relatives à l'hygiène alimentaire en milieu hospitalier.
- Analyse des conséquences légales du non-respect des réglementations.
- Discussion sur les responsabilités des chefs de cuisine et des cuisiniers dans le respect des normes.

Après-midi :

Spécificités du milieu hospitalier

- Identification des zones critiques en milieu hospitalier et analyse des risques associés.
- Discussion sur les défis spécifiques rencontrés dans les cuisines hospitalières, tels que les régimes alimentaires spéciaux.
- Étude des protocoles de gestion des allergènes.

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

Points de vigilance et gestion des risques

- Identification des points critiques de contrôle (CCP) dans le processus de préparation des repas.
- Mise en place de mesures préventives pour minimiser les risques de contamination croisée.
- Discussion sur la traçabilité et le suivi des produits alimentaires.

Études de cas et ateliers pratiques

- Analyse de cas réels d'incidents alimentaires en milieu hospitalier et leçons apprises.
- Exercices pratiques sur l'application de la méthode HACCP dans différentes situations.
- Évaluation et retour d'expérience sur les ateliers pratiques.

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

7 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
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques :

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

- 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.