

# HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DE RESTAURATION COMMERCIALE



REFORMATION

Fiche de  
présentation

TYPE DE COURS :  
PRESENTIEL



CONTACT

[contact@centre-reformation.com](mailto:contact@centre-reformation.com)

[centre-reformation.fr](http://centre-reformation.fr)

0780783331

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments
- Réagir en cas d'alerte
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

## DURÉE ET DELAI D'ACCES

- 5 journées de formation (35 heures)
- Délai d'accès 15 jours avant la formation

## LIEU/ PREREQUIS

INTRA : Chez l'entreprise bénéficiaire

INTER : En salle de location

Aucun prérequis n'est exigé

*Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap à l'adresse mail suivante : [handicap@centre-reformation.com](mailto:handicap@centre-reformation.com)*

## PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

## TARIFS

A partir de 875€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

## JOUR 1 :

- EMARGEMENT
- ANALYSE DES BESOINS
- TEST EVALUATION INITIALE
- LES FONDEMENTS DE LA REGLEMENTATION
- INVITATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
- LES DANGERS
- GESTION DE CRISE
- GUIDE DES BONNE PRATIQUES
- NETTOYAGE ET DESINFECTION

## JOUR 2 :

- EMARGEMENT
- METHODE HACCP
- PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
- LES CONTROLES OFFICIELS
- LES 14 ALLERGENES DU REGLEMENT 2011/1169

## JOUR 3 :

- EMARGEMENT
- QU'EST-CE QU'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ?
- LE DIAGNOSTIQUE HACCP POUR RECENSER ET EVALUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- RAPPEL SUR LA METHODE HACCP

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments
- Réagir en cas d'alerte
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

## DURÉE ET DELAI D'ACCES

- 5 journées de formation (35 heures)
- Délai d'accès 15 jours avant la formation

## LIEU/ PREREQUIS

- INTRA : Chez l'entreprise bénéficiaire
- INTER : En salle de location
- Aucun prérequis n'est exigé

*Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap à l'adresse mail suivante : [handicap@centre-reformation.com](mailto:handicap@centre-reformation.com)*

## PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

## TARIFS

A partir de 875€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

## JOUR 4 :

- EMARGEMENT
- LE PLAN D'ACTION POUR METTRE EN ŒUVRE LES ELEMENTS DU PMS ET FAIRE EVOLUER SON SYSTEME HACCP
- ETUDE DE CAS
- REDIGER ET PERSONNALISER SON PMS SELON LA METHODE HACCP
- IMPORTANCE DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE PMS ET SA GESTION DU QUOTIDIEN
- ORGANISER L'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS ET LA TRACABILITE

## JOUR 5 :

- EMARGEMENT
- EXPLOITATION DES DIFFERENTS PLANS D'AUTOCONTRÔLES : ANALYSE, INTERPRETATION ET SUIVI DES DONNEES
- AUDIT INTERNE DE SON PMS : OUTILS DE SUIVI ET D'AMELIORATION DU PMS
- FORMULATION DES ECARTS ET ELABORATIONS DES PLANS D' ACTIONS
- TEST EVALUATION FINALE ET CORRECTION
- EVALUATION A CHAUD
- CORRECTION DU QCM
- REMISE DES ATTESTATIONS ET DIPLÔMES

**GLOSSAIRE** (V2. Le 05/01/2026)

## Hygiène et Sécurité Alimentaire Adaptée à L'activité de Restauration Commerciale (35h)

<b>Compétences</b>	Maîtrisez les principes de la méthode HACCP pour assurer la sécurité alimentaire.
<b>Modalités d'accès à la formation</b>	<p>1- L'accès à la formation se fait après une demande d'inscription par [formulaire en ligne / email / téléphone/plateforme opco].</p> <p>2- Analyse de la demande par notre organisme de formation afin de vérifier l'adéquation entre les besoins du participant et les objectifs de la formation.</p> <p>3- Transmission du dossier d'inscription par le bénéficiaire.</p> <p>4- Validation de l'inscription après réception du dossier, et le cas échéant, après signature de la convention de formation</p> <p>5- Convocation à la formation envoyée avant le début de la session, précisant les modalités pratiques (lieu, horaires, accès, matériel requis).</p>
<b>Méthodes mobilisées</b>	<p>Démarche participative, Méthode active</p> <p>Méthodes pédagogiques innovantes et ludiques</p> <p>Temps de travail collectifs, Temps de travail individuels et des mises en situation pratique.</p> <p>Démarche motivante, Accompagnement et suivi individuel et collectif</p> <p>Cours pratique et théorique, Exercice interactif avec les apprenants, étude de cas, méthode explicite et déductive, interrogative et empirique</p>
<b>Moyens pédagogiques</b>	<p><b>Formateurs experts dans leur domaine.</b></p> <p><u>Matériel</u> : tableau, vidéo projecteur, pc, ordinateur, imprimante, plastifieuse, matériel scientifique (gants, thermomètre laser, Bandelette de test d'huiles de friture, blouse, surchaussures, charlotte, filet à barbe, sonde, auto-contrôles)</p> <p><b><u>Documentation / Supports pédagogiques :</u></b></p> <p>Notre support pédagogique vous permettra d'illustrer les notions transmises lors de la formation.</p> <p>Origine des viandes, guide des bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire, tableau des allergènes.</p>
<b>Modalités d'évaluation</b>	<p><b>Test qcm initial</b></p> <p>Un questionnaire de positionnement est administré en début de formation afin de déterminer le niveau des participants.</p> <p><b>Test qcm final</b></p> <p>Le dernier jour de la formation un questionnaire final est administré, cela permet de comparer les réponses et de mettre en avant l'évolution des participants.</p> <p>Le dernier jour de formation une évaluation à chaud est administré de manière individuelle afin de recenser la satisfaction des participants.</p>
<b>Validation</b>	<p>Attestation individuelle de fin de formation remise aux stagiaires</p> <p>Diplôme de fin de formation pour l'établissement</p>