

PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène alimentaire avec méthode HACCP

Durée de la formation :
14 heures

Modalités et délai d'accès à la formation :

Admission après entretien,
Délai d'accès : environ 15 jours
à réception des documents
contractuels signés

Rythme :
Sur mesure

Format :
En présentiel

CertifInfo :

- 70330 – Hygiène alimentaire / HACCP / Sécurité alimentaire

Formacode :

- 21546 – méthode HACCP

Lieu de formation :

ISEAH FC
Metz – 20 rue Joséphine Caye
57070 METZ
Ou dans vos locaux

Nombre de participant(s) :
De 4 à 10 participants

Prérequis :
Savoir lire, écrire et
comprendre le français.

Public visé :

Salariés manipulant des
denrées alimentaires et
souhaitant maîtriser les règles
d'hygiène et la méthode
HACCP.

Profil de l'intervenant :
Formateur(trice) audité(e) par
nos soins afin d'évaluer ses
compétences

Objectifs de la formation & compétences visées :

À l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- Connaître les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire et les risques sanitaires.
- Maîtriser la méthode HACCP pour identifier et contrôler les points critiques.
- Appliquer les règles d'hygiène dans la manipulation et le stockage des aliments.
- Prévenir les contaminations et les intoxications alimentaires.
- Respecter la réglementation en vigueur et les obligations légales de sécurité alimentaire.
- Mettre en place un plan d'action pour améliorer la sécurité alimentaire dans leur établissement.

Modalités d'évaluation :

- Évaluation diagnostique en début de formation
- Évaluations formatives tout au long du parcours (exercices, cas pratiques)
- Évaluation finale : test reprenant l'ensemble des compétences visées
- Critère d'atteinte des objectifs : validation des acquis $\geq 75\%$
- Attestation de formation délivrée en fin de parcours
- Test des prérequis et des acquis

Modalités de suivi et d'exécution de la formation :

- Convocation envoyée avant la formation précisant les modalités de déroulement
- Contrôle de la présence via émargement ou équivalent
- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Certificat de réalisation et/ou attestation mentionnant objectifs, nature, durée et résultats des évaluations
- Enquête de satisfaction globale à l'issue de la formation

Méthodes pédagogiques / techniques / d'encadrement mobilisées :

- Pédagogie active et participative : jeux de rôles, simulations, discussions
- Supports de cours adaptés + exercices pratiques
- Assistance technique et pédagogique au 07.88.79.31.16

Passerelles / Suite de parcours :

Gestes et postures, Manipulation des extincteurs et chargé d'évacuation.

Débouchés :

Personnel de restauration commerciale, chefs de cuisine, responsables de points de vente alimentaire.

Accessibilité aux personnes handicapées :

ISEAH FC s'engage à étudier toutes les adaptations nécessaires aux besoins des personnes en situation de handicap, qu'ils soient pédagogiques, matériels ou organisationnels (sur demande par mail à l'adresse fc@iseah.fr ou au 07.88.79.31.16).

CONTENU DE LA FORMATION

Hygiène alimentaire avec méthode HACCP

PRINCIPES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Introduction à l'hygiène et sécurité alimentaire
- Notions de contamination et d'intoxication alimentaire
- Bonnes pratiques d'hygiène du personnel et des locaux

MÉTHODE HACCP ET ANALYSE DES RISQUES

- Définition et objectifs de la méthode HACCP
- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Analyse des points critiques et actions correctives

BONNES PRATIQUES DE MANIPULATION ET STOCKAGE DES ALIMENTS

- Préparation et conservation des aliments
- Gestion des températures et des denrées périssables
- Nettoyage, désinfection et contrôle des surfaces

APPLICATION PRATIQUE ET PLAN D'ACTION

- Cas pratiques et mise en situation
- Création et suivi d'un plan HACCP simplifié
- Évaluation des pratiques et recommandations