

A detailed illustration of a professional kitchen. Several chefs in white uniforms and tall hats are working at different stations. In the foreground, a chef is plating a dish with vegetables and meat. Other chefs are seen in the background, some at the stove and others at prep stations. The kitchen is well-lit with warm, yellow pendant lights. Shelves in the background hold various kitchenware and ingredients.

Programme de formation : Hygiène et sécurité alimentaire

1. Présentation du centre

Formaka est un organisme de formation professionnelle continue, certifié Qualiopi, spécialisé dans l'accompagnement des adultes pour le développement de leurs compétences.



2. Publics visés et prérequis

Publics visés

- Personnel de production et de conditionnement
- Agents d'entretien et de maintenance
- Chefs d'équipe et encadrants
- Nouveaux employés ou intérimaires intégrant la chaîne de production
- Toute personne manipulant ou susceptible de manipuler des produits alimentaires

Prérequis

- Savoir lire, écrire et comprendre le français
- Avoir une activité liée à la manipulation, au stockage ou à la préparation d'aliments
- Être motivé à appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste

3. Objectifs de la formation

- Comprendre les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Identifier les sources de contamination et les moyens de prévention
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans son environnement de travail
- Comprendre et participer à la mise en œuvre de la méthode HACCP
- Contribuer au respect du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Adopter les bons comportements pour garantir la sécurité des aliments



4. Aptitudes et compétences visées



Hygiène du poste de travail

Maintenir un poste de travail conforme aux règles d'hygiène.



Identification des risques

Identifier les risques microbiologiques, chimiques et physiques.



Procédures de nettoyage

Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection.



Gestion des incidents

Réagir efficacement en cas de non-conformité ou d'incident sanitaire.



Qualité et sécurité

Participer activement à la qualité et à la sécurité des produits.



5. Modalités d'évaluation

Test de positionnement	Quiz de connaissances
Grille d'acquisition	QCM, cas pratiques et exercices tout au long de la formation

6. Méthodes pédagogiques et moyens utilisés

Méthodes pédagogiques

- Démonstrative
- Interrogative
- Applicative
- Informative

Moyens pédagogiques

- Salle équipée (vidéoprojecteur, tableau, paperboard)
- Supports visuels : PowerPoint, vidéos, affiches d'hygiène
- Documents de référence : PMS, HACCP, plan de nettoyage
- Matériel de démonstration : EPI, produits, thermomètres
- Exercices sur situations réelles en entreprise

7. Modalités d'accès

01	02	03
Prise de contact via le site internet ou par téléphone	Envoi de l'évaluation des besoins et du programme de formation	Analyse et validation des objectifs → confirmation de l'inscription
14j	21h	500€
8. Délai d'accès	9. Durée de la formation	10. Tarif
	3 jours	HT par participant



11. Débouchés professionnels

Restauration

Cuisine traditionnelle, collective, rapide

Agroalimentaire

Production, transformation, contrôle qualité

Distribution alimentaire

Grande distribution, épicerie, traiteur

Hôtellerie & Événementiel

Hôtels, traiteurs, salles de réception

12. Accessibilité PSH / PMR

Accessibilité physique

- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Aménagements spécifiques disponibles sur demande

Accompagnement personnalisé

- Adaptation pédagogique selon le handicap
- Contact référent handicap disponible avant inscription
- Délai de réponse : 5 jours ouvrés

 Pour toute situation de handicap, contactez-nous avant votre inscription afin d'étudier les adaptations possibles.



Jour 1 – Fondamentaux de l'hygiène alimentaire



Accueil et présentation

- Tour de table et présentation des participants
- Présentation du programme et des objectifs de la formation
- Modalités pratiques et organisation de la journée



Introduction à l'hygiène et sécurité alimentaire

- Enjeux de l'hygiène alimentaire pour les professionnels
- Cadre réglementaire : normes européennes et françaises
- Responsabilités légales des acteurs de la chaîne alimentaire



Dangers alimentaires et contamination

- Les 4 types de dangers : biologiques, chimiques, physiques, allergènes
- Principaux agents pathogènes (Salmonella, Listeria, E. coli...)
- Mécanismes de contamination et conséquences sur la santé



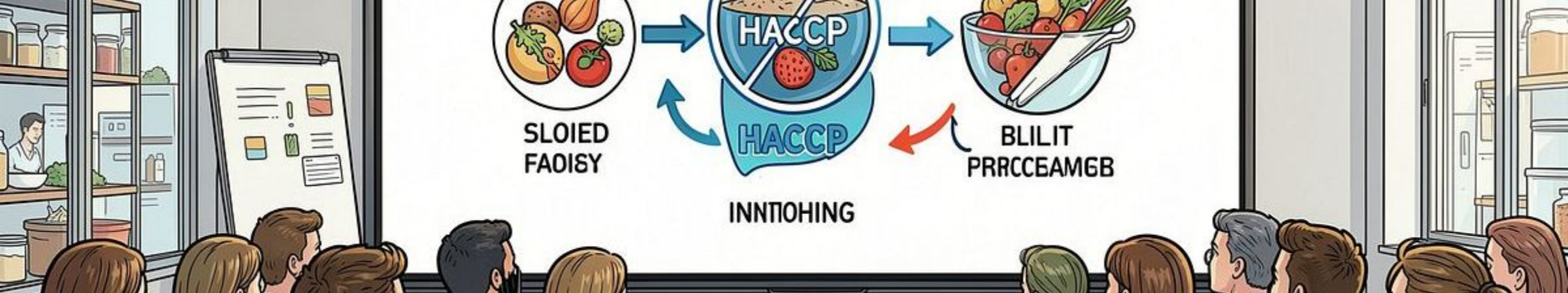
Sources de contamination et BPH

- Identification des sources de contamination en cuisine
- Bonnes pratiques d'hygiène personnelle (tenue, lavage des mains)
- Hygiène des locaux, des équipements et des matières premières
- Maîtrise des températures et de la chaîne du froid



Exercice pratique et discussion

- Mise en situation : identifier les erreurs dans un scénario de cuisine
- Discussion collective sur les bonnes pratiques à adopter
- Questions-réponses et synthèse de la journée



Jour 2 — Maîtrise des risques et méthode HACCP

01

Introduction à la méthode HACCP : principes, étapes, CCP, limites critiques

02

Application pratique HACCP : identifier CCP et dangers sur un produit type

03

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : rôle, prérequis, traçabilité, documentation

04

Atelier pratique : mini-plan HACCP en groupe

05

Synthèse et questions-réponses



Jour 3 — Application et conformité

01

Nettoyage, désinfection et gestion des nuisibles : protocoles, matériel, produits

02

Mise en situation : audit interne et inspection

03

Cas pratiques — Analyse de risques : contamination croisée, température non conforme

04

Quiz final et évaluation pratique

05

Synthèse, plan d'action personnalisé et remise des attestations