



# Formation en sécurité alimentaire

## Programme

### Public :

Professionnels des métiers de bouche  
(codes NAF 56.10A, 56.10B, 56.10C,  
56.21Z, etc.)

### Type de formation :

Collectif : entrée et sortie permanente.  
Individuel : entrée et sortie fixe.

### Modalités de la formation :

Formation intra-entreprise/ inter-entreprise  
Accompagnement et suivi individualisé.

### Délais d'accès

1 mois

### Formateurs

Formateur en hygiène alimentaire

### Horaires en formation :

Journée de 7 heures

Matin : 9h00 à 12h00

Après-midi : de 13h00 à 17h00

### Prérequis :

Avoir une connaissance de base en français  
pour comprendre et se faire comprendre

### Durée :

14 heures

### Tarif horaire :

Sur devis

### Modalités de suivi et de l'exécution de la formation :

Feuille d'émargement et questionnaire  
d'appréciation de la formation.  
Des certificats de participation

### Objectif général

- ◇ Acquérir compétences et connaissances pour assurer la sécurité alimentaire en respectant les réglementations et les bonnes pratiques d'hygiène.
- ◇ Comprendre et appliquer le cadre réglementaire, les principes d'hygiène et les obligations professionnelles.
- ◇ Maîtriser les procédures de nettoyage, de désinfection, la traçabilité et la gestion des non-conformités.
- ◇ Implémenter des autocontrôles, gérer les points critiques, former le personnel et préparer aux inspections.

### Moyens pédagogiques et techniques

Supports de cours théoriques (diaporamas, vidéos, documents) - Exercices pratiques et études de cas - Échanges et discussions en groupe - Mise en situation pour renforcer l'apprentissage - Évaluation des acquis tout au long de la formation et à la fin de celle-ci

### Méthode pédagogique

- ◇ Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques.
- ◇ Des techniques d'animation réutilisables par les participants.
- ◇ La prise en compte des expériences individuelles des participants.
- ◇ Des activités en sous-groupes permettant d'enrichir l'échange et de mettre en application les apprentissages.



# Programme détaillé

## **PARTIE 1 : BASES DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

- 1. Introduction à l'hygiène alimentaire :**
  - Enjeux de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.
  - Risques pour la santé publique et responsabilités des professionnels.
- 2. Les micro-organismes et les intoxications alimentaires :**
  - Principaux micro-organismes responsables des Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC).
  - Prévention des intoxications alimentaires et facteurs favorisant la multiplication des micro-organismes.
- 3. Les bonnes pratiques d'hygiène :**
  - Clés de l'OMS pour une hygiène alimentaire saine.
  - Règles d'hygiène personnelle, vestimentaire, des locaux et des équipements.
- 4. La chaîne du froid et la gestion des températures :**
  - Principes de la chaîne du froid et surveillance des températures.
  - Équipements de stockage et conservation des denrées alimentaires.

## **PARTIE 2 : TRAÇABILITÉ, CONTRÔLE ET RÉGLEMENTATION**

- 5. La traçabilité et le contrôle des denrées alimentaires :**
  - Obligations légales en matière de traçabilité.
  - Gestion de la réception, du stockage et de la rotation des denrées.

- 6. Les procédures de nettoyage et désinfection :**
  - Utilisation des produits d'entretien et protocoles de nettoyage.
  - Gestion des déchets.
- 7. La réglementation en vigueur et les obligations des établissements :**
  - Textes réglementaires applicables et contrôles officiels.
  - Autocontrôles et plans de surveillance.

## **PARTIE 3 : MAÎTRISE SANITAIRE ET FORMATION**

- 8. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) :**
  - Principes et objectifs du PMS.
  - Mise en place et suivi du PMS au sein de l'établissement.

## **PARTIE 4 : CONCLUSION ET ÉVALUATION**

- 9. Conclusion et évaluation de la formation :**
  - Synthèse des connaissances acquises.
  - Évaluation des acquis et conseils pour la mise en pratique.