

Programme de formation n°13

HACCP — Hygiène alimentaire

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale

Durée : 14 heures (2 jours consécutifs)

Modalités : Formation en présentiel exclusivement (inter ou intra-entreprise). Les mises en situation pratiques (gestes techniques, manipulations, évaluations certificatives) doivent se dérouler en présence physique du formateur et ne peuvent pas être délivrées à distance. Alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques, d'études de cas et de mises en situation. 12 participants maximum.

Délai d'accès : Variable selon les sessions programmées et le mode de financement mobilisé (nous consulter — indicatif : de 15 jours à 2 mois).

⚠ Référence réglementaire : Formation obligatoire pour au moins un membre du personnel de tout établissement de restauration commerciale, conformément à l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime et au décret n°2011-731 du 24 juin 2011. Le contenu pédagogique est strictement encadré par le référentiel annexé à l'arrêté du 12 février 2024 (qui abroge et remplace l'arrêté du 5 octobre 2011), incluant des périodes de mise en situation pratique réalisées en présence des stagiaires. La dénomination officielle « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » doit être utilisée dans toute communication, à l'exclusion de toute version abrégée. Cette formation n'est plus finançable via le CPF depuis le 1er janvier 2023 (financements possibles : OPCO, Pôle emploi, fonds propres, financements régionaux).

Public visé

- ▶ Personnel des établissements de restauration commerciale (restaurants, cafétérias, snacks, sandwicheries, traiteurs, chambres d'hôtes, food-trucks...)
- ▶ Créateurs et repreneurs d'établissements de restauration

Prérequis

- ▶ Aucun prérequis académique
- ▶ Maîtrise du français oral et écrit (support et échanges en français)

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- ▶ Identifier les dangers microbiologiques, chimiques et physiques liés aux denrées alimentaires
- ▶ Connaître les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale applicable à la restauration commerciale
- ▶ Comprendre les principes de la méthode HACCP et du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- ▶ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) adaptées à son établissement
- ▶ S'approprier le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) de son secteur d'activité

Programme détaillé

Module 1 — Aliments et risques pour le consommateur — 3h

- ▶ Microbiologie des aliments : bactéries, virus, levures, moisissures

- ▶ Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- ▶ Moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, chimiques et physiques

Module 2 — Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale — 3h

- ▶ Paquet Hygiène européen et réglementation nationale applicable
- ▶ Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément
- ▶ Contrôles officiels (DDPP/ARS) et suites de l'inspection

Module 3 — Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) — 6h

- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : personnel, températures, DLC/DLUO, congélation/décongélation, stockage
- ▶ Les principes de la méthode HACCP
- ▶ Mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements
- ▶ Mises en situation pratiques appliquées au contexte professionnel des stagiaires

Module 4 — Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur — 2h

- ▶ Présentation et utilisation du GBPH correspondant à l'activité des stagiaires
- ▶ Application pratique aux situations rencontrées en établissement

Méthodes mobilisées

- ▶ Méthode affirmative : apports théoriques et démonstrations du formateur
- ▶ Méthode interrogative : échanges, questionnements, retours d'expérience des participants
- ▶ Méthode active et démonstrative : exercices pratiques, mises en situation, ateliers, études de cas réels
- ▶ Remise d'un support pédagogique numérique et/ou papier à chaque participant

Modalités d'évaluation

- ▶ Évaluation des besoins et du niveau en amont de la formation (questionnaire de positionnement)
- ▶ Évaluation formative en cours de formation : exercices, mises en situation, quiz
- ▶ Évaluation sommative en fin de formation : questionnaire ou mise en situation évaluative
- ▶ Questionnaire de satisfaction à chaud, complété par une évaluation à froid à 3 mois (non obligatoire, proposée sur base volontaire)
- ▶ Délivrance d'une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis

Évaluation des acquis par questionnaire et mises en situation pratiques conformément au référentiel de l'arrêté du 12 février 2024. L'attestation de fin de formation délivrée fait référence au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et doit être conservée par l'établissement pour toute présentation lors d'un contrôle sanitaire (DDPP).

Moyens techniques et pédagogiques

- ▶ Salle de formation équipée (vidéoprojecteur, paperboard, connexion internet)
- ▶ Supports pédagogiques remis à chaque participant
- ▶ Études de cas, exercices pratiques et mises en situation adaptés au secteur d'activité des participants
- ▶ Évaluation à froid à 3 mois proposée sur base volontaire (non obligatoire), afin de mesurer les effets de la formation dans la pratique professionnelle

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Sanction de la formation

Attestation de fin de formation et attestation de compétences remises à chaque participant à l'issue de l'action.