

Hygiène alimentaire et méthode HACCP

Présentation synthétique :

Le présent programme de formation est conçu soigneusement afin de permettre aux apprenants d'acquérir les notions de bases sur l'hygiène alimentaire et la pratique de la méthode HACCP.

Il est composé des principaux axes suivants :

I L'hygiène (les principales règles d'hygiène des mains, des aliments, de lieu de travail...)

II - Microbiologie et alimentation (pathogénicité et prolifération des micro-organismes, effet température, microorganisme, salubrité et conservation des aliments...)

III) La méthode HACCP (Les règles 5M, les sept règles de HACCP)

IV) Principes de base des bonnes pratiques hygiéniques (BPH) (les bons gestes et la bonne hygiène, les consignes d'entretien...)

V) Plan de contrôle de l'établissement (Le contrôle documentaire, tous les points jugés importants à vérifier et à contrôler en permanence, présentés en écrit et sous forme de tableaux).

Durée de la formation : 14h

Public et prérequis :

Public : Personnel de cuisine et de l'agro-alimentation (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...) et toute autre personne visant à travailler dans ce domaine.

Prérequis : aucun.

Contact : neste.formations@gmail.com

Objectifs pédagogiques :

Objectifs pédagogiques globaux :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Relever la qualité de la matière première
- Définir les clauses de préparation
- Connaître la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Connaître et faire face aux différents risques et dangers potentiels :
- Maîtriser traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).

Méthodes et moyens pédagogiques :

Méthodes pédagogiques :

Exposés et discussions en appuyant sur des expériences vécues.
Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage.
Tests théoriques informatisés et/ou écrits & tests pratiques
Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation

Moyens pédagogiques :

Salle adaptée si en présentiel, ordinateur ou tablette connectée à internet si à distance.
Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités :

Ressources pédagogiques :

- Support de cours.
- Fiches pratiques.

Moyens techniques :

- Vidéoprojecteur
- Ordinateur connecté à internet
- Paperboard
- Tableau et marqueurs.

Dispositifs d'évaluation pendant la formation

- Questions orales
- Exercices

Dispositifs d'évaluation après la formation

- QCM.
- Présentation orale de la formation.

Tarif : 500 Euros TTC

Handicap : Nous informer préalablement en cas de présence de personne en situation de handicap pour prendre les mesures nécessaires et adapter au mieux la formation.

Modalités et délais d'accès : Les inscriptions sont à faire à distance au moins 14 jours avant la date du début de la formation. Aucune inscription ne sera acceptée après (pour respecter le délai minimal de rétractation).

Itinéraire pédagogique

Introduction : 5 mn.

Présentation de la formation.

Vidéo.

Sommaire

Introduction

I L'hygiène

I 1-1 L'hygiène des mains

I 1-2 Mesures à prendre contre la contamination

I 1 -3 Le lavage des mains

I 1-4 Le port des gants

I 1 -5 La tenue de travail

I 1-6 Tenue particulières

I 1 -7 Suivi médical du personnel

I -2 l'hygiène des aliments

I -3 Principales règles d'hygiènes

a- Conception, équipements et entretien des locaux

b- Cuisine

c- Equipement et matériel

I-4 Le nettoyage et la désinfection

I-5 La salubrité alimentaire

II Microbiologie des Aliments

II -1 Les micro-organismes

II-2 Les bactéries pathogènes (infection, allergie et intoxication)

II-3 Prolifération des bactéries

II -4 Effets de la température

II -5 Les phases de la croissance bactérienne

II -6 Les aliments potentiellement dangereux (APD)

NESTE FORMATIONS

II -7 La conservation des aliments et leurs températures de stockages

III La méthode HACCP

III -1 Définition

III -2 Les règles 5M

III -3 Les sept règles de HACCP

IV) Principes de base des bonnes pratiques hygiéniques (BPH)

IV -1 Denrées saines

IV -2 Les bons gestes

IV -3 La bonne hygiène

IV -4 Consignes d'entretien

V) Plan de contrôle de l'établissement

V -1 Contrôle documentaire

V -2 Contrôle de la réception de la marchandise

V -3 Allergènes et information des consommateurs

V -4 Maîtriser la contamination croisée

Mise à jour 20/12/2025

NESTE FORMATIONS

13 rue Louis Loucheur 75017 Paris

Tél : 06 67 29 49 56 Mail : neste.formations@gmail.com

SIRET : 990.206.096.00010 NDA : 11757427475 – APE : 8559A