

IDENTIFICATION DU PROGRAMME

Intitulé	Hygiène alimentaire – Méthode HACCP
Code formation	HACCP-14H
Durée	14 heures (2 jours – 7h/jour)
Modalité	Présentiel

PUBLIC ET PRÉREQUIS

Public concerné	Professionnels de la restauration commerciale, restauration collective et métiers de bouche manipulant ou préparant des denrées alimentaires
Prérequis	Aucun prérequis nécessaire

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

- ▶ Identifier les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire
- ▶ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans son environnement de travail
- ▶ Mettre en place et suivre un plan HACCP adapté à son activité
- ▶ Prévenir les risques de contamination alimentaire

2. COMPÉTENCES VISÉES

- ▶ Maîtriser la réglementation et les obligations légales liées à l'hygiène alimentaire
- ▶ Identifier et classer les dangers alimentaires
- ▶ Élaborer un plan HACCP et assurer son suivi
- ▶ Utiliser les outils de traçabilité et d'enregistrement

3. MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- ▶ Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- ▶ Études de cas pratiques basées sur le secteur d'activité des participants
- ▶ Exercices et mises en situation
- ▶ Supports remis aux participants (fiches techniques, modèles de documents)

4. MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ▶ QCM en fin de formation
- ▶ Mise en situation pratique d'application des principes HACCP

5. PROGRAMME DÉTAILLÉ

JOUR 1 — 7 heures**Matin (1h30 + 2h)****Module 1 — Contexte réglementaire et responsabilités**

- ▶ Cadre législatif européen et français (Règlement CE 852/2004, Paquet Hygiène)
- ▶ Obligations des professionnels et sanctions en cas de non-conformité
- ▶ Traçabilité et gestion des non-conformités

Module 2 — Les dangers alimentaires

- ▶ Les trois grandes catégories de dangers : biologiques, chimiques et physiques
- ▶ Micro-organismes pathogènes et toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- ▶ Allergènes : réglementation et prévention des risques

Après-midi (3h30)**Module 3 — Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)**

- ▶ Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, comportement)
- ▶ Hygiène des locaux, matériels et équipements
- ▶ Plan de nettoyage et désinfection
- ▶ Gestion de la réception et du stockage des denrées
- ▶ Maîtrise de la chaîne du froid et du chaud
- ▶ Organisation et marche en avant

JOUR 2 — 7 heures**Matin (2h + 3h)****Module 4 — Introduction à la méthode HACCP**

- ▶ Origine et définition de l'HACCP
- ▶ Les 7 principes fondamentaux
- ▶ Les 12 étapes de mise en œuvre selon le Codex Alimentarius

Module 5 — Application pratique de l'HACCP

- ▶ Étude de cas : analyse des dangers, détermination des CCP (Points Critiques à Maîtriser)
- ▶ Mise en place de seuils critiques, procédures de surveillance et actions correctives
- ▶ Élaboration d'un plan HACCP adapté à l'activité

Après-midi (1h + 1h)**Module 6 — Contrôles, enregistrements et suivi**

- ▶ Les documents obligatoires : fiches de contrôle, relevés de température, autocontrôles
- ▶ Audits internes et contrôles officiels (DDPP, DGCCRF)

Module 7 — Évaluation et conclusion

- ▶ Quiz de validation des acquis
- ▶ Remise d'un livret récapitulatif et des modèles de documents
- ▶ Échanges et questions-réponses

6. VALIDATION ET ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Adaptation des modalités pédagogiques possible sur demande auprès du référent handicap : Driss REZZOUM

7. VALIDATION DE LA FORMATION

Un certificat de réalisation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

CONTACT ET INFORMATIONS

E-mail	contact.site@chifaa.fr
Site	www.chifaa.fr
Adresse	7 allée de Chartres – 33000 Bordeaux