

FORMATION

« PREMIERE APPROCHE DE L'HACCP »

OBJECTIFS GENERAUX :

- Sensibiliser les collaborateurs sur la thématique de l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Améliorer la mise en conformité de l'établissement dans son processus qualité.
- Répondre à l'obligation de formation en hygiène alimentaire du règlement (CE) 852/2004

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Connaître les définitions de l'HACCP et du PMS
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène liées à leur secteur d'activité
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène dans leur secteur d'activité

DUREE DE LA FORMATION : 3,5 heures

PUBLIC CONCERNE :

Tout professionnel qui exerce une activité dans le secteur de la restauration et métier de bouche.

PREREQUIS : aucun

OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES :

- Formation animée à l'aide d'un support informatique.
- Explications de tous les principes en utilisant l'exemple de l'établissement dans lesquelles travaillent les stagiaires en formation.
- Bonnes pratiques d'hygiène abordées avec les stagiaires : « comment ils font » versus « les attendus réglementaires »

REALISATION DE LA FORMATION : formation en présentiel / intra-entreprise / MINIMUM de 2 STAGIAIRES

PRELABLE A LA FORMATION :

Entretien téléphonique pour identifier les besoins du commanditaire.

MODALITES D'EVALUATION :

- Questionnaire d'acquisition des connaissances
- Questionnaire de satisfaction de la formation
- Attestation remise en fin de formation

PROGRAMME DE FORMATION :

1. Définition d'une TIAC
2. Les dangers en hygiène et sécurité alimentaire
3. Définition de l'HACCP et du PMS
4. Les bonnes pratiques d'hygiène : marche en avant, bonnes pratiques du personnel, nettoyage et désinfection, réception, règles de stockage, chaîne du froid, traçabilité, réalisation des autocontrôles, etc...

TARIF : 190€ HT/stagiaire (prise en charge possible selon votre statut)

ACCESSIBILITE :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les conditions d'accueil et d'accès sont à définir lors de l'inscription.

FORMATEUR : Juliette ARDOIN SANCHEZ

Ingénieur agroalimentaire, consultante formatrice en hygiène et sécurité alimentaire

Contacts pour toute inscription ou informations complémentaires :

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S CONSULTING

06 29 63 01 93 ou contact@jasconsulting.fr

www.jasconsulting.fr



Date de mise à jour : 25.07.2026