





Programme de la formation

FORMATION HACCP

-  En groupe sur site
-  14 heures sur 2 jour(s)
-  Salarié en poste · De 4 à 8 participants
-  Sur devis

Description courte

Cette formation permet aux professionnels de la restauration collective de maîtriser les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP.

Elle vise à sécuriser les pratiques quotidiennes, prévenir les risques sanitaires et structurer un dispositif conforme aux exigences réglementaires.

Les participants travaillent sur des situations concrètes issues de la restauration collective afin de renforcer leur capacité à identifier les dangers, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et réagir efficacement en cas de non-conformité.

Profil des participants

Personnel de restauration collective :

- chefs de cuisine
- seconds de cuisine
- équipes de production
- responsables de site ou chefs gérants
- agents de restauration
- gestionnaires

- directeurs d'établissement

Établissements concernés :

- restauration collective d'entreprise
- établissements de santé et médico-sociaux
- établissements d'enseignement
- petite enfance / crèches

Prérequis

Exercer une activité en lien avec l'organisation, la production, la distribution ou le pilotage d'un service de restauration collective.

Une connaissance générale du fonctionnement d'une cuisine collective est recommandée.

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

Siège social 144 Rue Paul Bellamy - 44000 NANTES

SAS au capital de 1 000 000 € - SIRET 424 151 678 00051 - 02 51 84 95 55 - contact@cadresenmission.com
Numéro d'enregistrement de formation : 52 44 03429 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire

- Comprendre le cadre réglementaire applicable à l'hygiène alimentaire en restauration collective.

- Identifier les dangers sanitaires et analyser les risques liés aux différentes étapes de production.
- Mettre en œuvre les principes fondamentaux de la méthode HACCP dans l'organisation quotidienne.
- Structurer des pratiques d'hygiène et de traçabilité permettant de prévenir les non-conformités.

Aptitudes et compétences visées / attestées

Les participants seront capables de :

- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques dans un environnement de restauration collective.
- Analyser les risques sanitaires aux différentes étapes de production et de distribution des repas.
- Mettre en œuvre les principes fondamentaux de la méthode HACCP dans l'organisation quotidienne du site.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les règles de traçabilité afin de prévenir les non-conformités.
- Réagir de manière structurée face à une situation de non-conformité ou à un risque sanitaire.

Contenu

1. Cadre réglementaire et responsabilités

- cadre réglementaire applicable en restauration collective
 - obligations du Paquet Hygiène
 - responsabilités du dirigeant et des équipes
 - organisation des contrôles sanitaires officiels

1. Principes fondamentaux de la méthode HACCP

- définition et objectifs de la méthode HACCP
 - analyse des dangers alimentaires
 - identification des points critiques (CCP)
 - limites critiques et surveillance

1. Identification et maîtrise des dangers

- dangers biologiques, chimiques et physiques
 - analyse des risques dans les différentes étapes de production

- prévention des contaminations croisées

1. Réception, stockage et manipulation des denrées

- réception des denrées : contrôles visuels, températures, DLC/DDM
 - organisation du stockage et gestion des zones
 - gestion des chambres froides et relevés de température

1. Organisation des pratiques d'hygiène

- bonnes pratiques d'hygiène en production
 - plan de nettoyage et de désinfection
 - gestion des flux propres et sales

1. Traçabilité et gestion des non-conformités

- traçabilité des produits et conservation des informations
 - gestion des plats témoins
 - gestion des non-conformités et actions correctives
 - conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC

Pédagogie et organisation

La formation alterne travail en salle et mise en situation opérationnelle.

Jour 1 : Formation en salle

- compréhension du cadre réglementaire
 - principes de la méthode HACCP
 - identification des dangers
 - construction d'outils HACCP adaptés au site

Les participants travaillent sur leurs propres pratiques afin de construire des documents directement exploitables.

Jour 2 : Mise en situation sur site

- rappel des notions clés
 - observation des pratiques en cuisine
 - identification des dangers réels
 - analyse des flux et des pratiques d'hygiène
 - ajustement des outils construits la veille

Cette organisation permet de relier les exigences réglementaires à la réalité opérationnelle du site.

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

En début de formation

- auto-positionnement des participants sur leurs connaissances HACCP

Pendant la formation

- quiz interactifs
 - exercices pratiques et études de cas
 - restitution des travaux en sous-groupes

En fin de formation

- étude de cas permettant d'identifier les dangers et proposer des actions correctives
 - restitution collective et échanges avec le formateur

Une évaluation de satisfaction est réalisée à chaud en fin de session.

Mode de validation

La formation donne lieu à la délivrance :

- d'une **attestation de formation**
- d'un **document de synthèse des acquis**

Financements possibles

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- du plan de développement des compétences de l'entreprise
- des financements OPCO selon les critères de prise en charge applicables
- de dispositifs de financement de la formation professionnelle continue

Pour les formations inter-entreprises, les modalités de prise en charge peuvent être étudiées avec l'organisme de formation partenaire.

Modalités et délai d'accès

L'organisation de la formation est possible sous un délai moyen de **4 à 8 semaines** après validation de la convention et confirmation du calendrier.

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : (*mise en place de compensation...*)

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Siège social 144 Rue Paul Bellamy - 44000 NANTES

SAS au capital de 1 000 000 € - SIRET 424 151 678 00051 - 02 51 84 95 55 - contact@cadresenmission.com
Numéro d'enregistrement de formation : 52 44 03429 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire

Intervenant

Sylvain Pilate

Consultant, Formateur, Tiers de pilotage en restauration collective
Fondateur d'EPICURE Conseil en Restauration

Formé à l'École Hôtelière de Paris, titulaire d'un Master en Management et d'un MBA en gestion hôtelière.

Près de **30 ans d'expérience** dans la restauration et l'hospitalité au sein de groupes leaders (Sodexo, Elios, Compass Group, Disney).

Spécialisé dans :

- le pilotage de la restauration collective
 - la sécurité sanitaire et la méthode HACCP
 - la performance opérationnelle des organisations de restauration

J'interviens auprès d'établissements d'entreprise, de santé, d'enseignement et du secteur médico-social.