

Intervenant : Stéphane BERTHELOT	Formation : SECURITE DES ALIMENTS HACCP	Année : 2026
PUBLIC : CUISINANTS GERANTS DE RESTAURATION ET RESTAURATION DE COLLECTIVITE	Version : Octobre 2026/ROCHEFORT	ARKSOS

Déroulé pédagogique :

Points abordés et contenu (progression pédagogique)	Durée	Méthodes / Moyens utilisés
« Aborder les normes en vigueur, la méthode et les outils HACCP » Objectifs : A la fin de la formation le stagiaire sera capable de mettre en pratique les compétences liées aux objectifs de la formation Objectif 1 : Connaître les normes d'hygiène Objectif 2 : Analyser les dangers liés aux produits alimentaires bruts et transformés Objectif 3 : Mettre en œuvre des pratiques sécurisées	14 Heures	

Seront abordés les sujets suivants :

Jour 1

Introduction aux bonnes pratiques d'hygiène

Module 1 :

Les microbes et les dangers associés

La présence microbiologique dans les aliments et l'environnement

Prévenir et maîtriser les dangers (la méthode 5 M)

Les trois types de dangers (microbiologiques, chimiques et physiques)

Les moyens de préventions appliqués aux 5 M (Main d'œuvre, Moyens, Méthode, Matière première et Matériel)

Module 2 :

La réglementation communautaire et nationale

Les fondamentaux de la législation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément et dérogation

L'hygiène des denrées alimentaire selon les législations

Module 3 :

Mise en place des procédures et contrôles officiels

Notion de PMS

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective

1H

2H

2H

2H

Brise-glace, magistrale, active et participative, interrogative, questionnaire de groupe, brainstorming, étude de cas, simulation, quizz

Etude de cas en sous-groupe à partir d'un menu, identifier 3 moyens de prévention par M

Films et Diaporama HACCP

Tableau des objectifs hygiène et qualité pour les sites de restauration

Le PMS selon les 3 obligations essentielles

Le tableau des principaux allergènes

Le Guide de Bonnes Pratiques

Jour 2 Module 3 : Le guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective médico- sociale Evaluation de la documentation utilisée dans les établissements Les 7 principes et 5 étapes de l'HACCP La mise en place de la traçabilité Les instances officielles DDCSPP, DRAAF, ARS Les mesures de vérifications (auto-contrôles et enregistrements) Les aliments à risques pour les consommateurs Module 4 : Les documents d'enregistrements Rédaction d'un document de contrôle Le plan de nettoyage La traçabilité et l'archivage <u>Evaluations :</u> Evaluation diagnostic orale « connaissances de l'hygiène alimentaire » Evaluation sommative écrit « quiz bonnes pratiques » Conclusion Echanges	3H 2H30 45mn 45mn	Bibliothèque des documents de traçabilité Lexique, vocabulaire relatif à l'HACCP et aux bonnes pratiques Quiz final Le sujet sera présenté au début de la séance. La restitution sera écrite
---	---	---