

Formation Hygiène Alimentaire - Maîtrisez les Normes HACCP

Accompagnement professionnel sur mesure · un expert dédié, des séances individuelles en visio ou présentiel, entièrement adaptées à votre établissement et vos contraintes réelles. Maîtrisez les normes HACCP et la réglementation sanitaire.

DURÉE

14 séances · 14 h

TARIF HT

À partir de 2 100 € HT

FORMAT

Hybride

CATÉGORIE

**Compétences
transverses**

DURÉE

**14 séances ·
14 h**

TARIF HT

**À partir de
2 100 € HT**

FORMAT

Hybride

SESSIONS

14 séances

01 Présentation

La conformité sanitaire n'est pas une formalité : c'est un engagement quotidien qui engage votre responsabilité et la confiance de vos clients. Cet accompagnement professionnel vous donne les clés concrètes pour mettre en place un système de maîtrise sanitaire solide, adapté à votre type d'établissement.

Tout part d'un cadrage individuel avec votre expert dédié : audit de vos pratiques actuelles, identification des risques propres à votre activité (restauration commerciale, collective, artisanat alimentaire, traiteur), définition des priorités. Le programme est entièrement retravaillé sur cette base, pas appliqué en standard.

Chaque séance débouche sur un livrable utilisable immédiatement : plan de nettoyage, grille de relevé des températures, procédure de réception des matières premières, guide des bonnes pratiques pour votre équipe. À l'issue de l'accompagnement, vous disposez d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) complet, validé par votre expert, prêt pour un contrôle de la DDPP.

Votre expert est un praticien, pas un théoricien. Il travaille avec vos propres recettes, votre plan de cuisine, vos fournisseurs. Aucun contenu générique, aucun cours magistral.

02 Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

Identifier les sources de contamination alimentaire (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) et leurs vecteurs dans votre contexte professionnel

Appliquer les exigences du paquet hygiène européen (CE 852/2004, CE 853/2004) aux pratiques quotidiennes de votre établissement

Construire et documenter un plan de maîtrise sanitaire (PMS) complet adapté à votre structure

Mettre en oeuvre la méthode HACCP en 7 principes sur un process de production ou de service réel

Produire les documents réglementaires exigés lors d'un contrôle DDPP : relevés de températures, fiches de nettoyage, registres de traçabilité

Cartographier et hiérarchiser les points critiques de maîtrise (CCP) de votre activité

Concevoir un plan de sensibilisation interne et former votre équipe aux bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

03 Public & prérequis

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de la restauration et de l'alimentation sans formation préalable en hygiène sanitaire : gérants d'établissements de restauration commerciale ou collective, responsables de cuisine ou de production artisanale, chefs d'entreprise du secteur alimentaire soumis à l'obligation réglementaire (décret n°2011-731). Accessible à toute personne en activité sur ce secteur, sans pré-requis technique.

PRÉREQUIS

Aucun pré-requis technique. Une activité professionnelle en lien avec la manipulation de denrées alimentaires est suffisante pour entrer dans le programme.

04 Programme par séance

14 séances individuelles d'1 heure en visio avec votre expert dédié. Chaque séance débute par un point d'avancement et se termine par un livrable concret · pas de cours générique.

SÉANCE 01**Séance 1 : audit de vos pratiques et cadrage personnalisé****1H**

- Échange avec votre expert dédié : type d'établissement, activités, effectif, contraintes
- Audit des pratiques actuelles : points forts et risques identifiés
- Adaptation du programme à votre contexte réel et à vos priorités

SÉANCE 02**Séance 2 : réglementation hygiène alimentaire****1H**

- Paquet hygiène européen : règlements CE 852/2004 et CE 853/2004
- Décret n°2011-731 : obligation de formation, qui est concerné
- Rôle de la DDPP et déroulé d'un contrôle sanitaire
- Livrable : fiche synthèse des obligations réglementaires propres à votre activité

SÉANCE 03**Séance 3 : dangers biologiques et contamination****1H**

- Bactéries pathogènes prioritaires : Salmonella, Listeria, E. coli, Staphylocoques
- Vecteurs de contamination : personnel, surfaces, eau, matières premières
- Températures critiques et gestion de la chaîne du froid
- Livrable : cartographie des risques biologiques de votre établissement

SÉANCE 04

Séance 4 : risques chimiques, physiques et allergènes

1H

- Produits de nettoyage : gestion des risques chimiques et incompatibilités
- Corps étrangers : prévention et protocoles de contrôle
- Les 14 allergènes majeurs : obligations d'étiquetage et communication client
- Livrable : grille de gestion des allergènes pour votre carte ou vos recettes

SÉANCE 05

Séance 5 : méthode HACCP, étapes 1 à 4

1H

- HACCP : 7 principes, 12 étapes de mise en oeuvre
- Constitution de l'équipe HACCP et description du produit fini
- Diagramme de flux : cartographier votre process de production ou de service
- Livrable : diagramme de flux de votre activité principale

SÉANCE 06

Séance 6 : méthode HACCP, étapes 5 à 7, analyse des dangers

1H

- Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques par étape de process
- Identification des points critiques de maîtrise (CCP) vs points d'attention
- Méthode des 5M pour l'analyse des causes
- Livrable : tableau d'analyse des dangers sur votre diagramme de flux

SÉANCE 07

Séance 7 : HACCP, étapes 8 à 12, limites et surveillance

1H

- Définition des limites critiques et des seuils d'alerte pour chaque CCP
- Procédures de surveillance : fréquence, responsabilité, outils de mesure
- Actions correctives et gestion des non-conformités

Livrable : fiche de surveillance et d'enregistrement d'un CCP

SÉANCE 08

Séance 8 : plan de nettoyage et de désinfection

1H

- Choix des produits : détergents, désinfectants, concentrations
- Protocoles de nettoyage par zone : cuisine, stockage, sanitaires, matériel
- Fréquences, responsabilités et traçabilité des opérations
- Livrable : plan de nettoyage-désinfection complet pour votre établissement

SÉANCE 09

Séance 9 : gestion des températures et chaîne du froid

1H

- Températures réglementaires de conservation, de cuisson et de maintien
- Relevé et enregistrement : méthode, fréquence, matériel de mesure
- Procédures de gestion des ruptures de chaîne du froid
- Livrable : grille de relevé des températures et arbre décisionnel rupture

SÉANCE 10

Séance 10 : traçabilité et gestion des fournisseurs

1H

- Obligations de traçabilité amont et aval (règlement CE 178/2002)
- Réception des matières premières : contrôle et enregistrement
- Sélection des fournisseurs : critères sanitaires et évaluation
- Livrable : fiche de réception et registre de traçabilité des matières premières

SÉANCE 11

Séance 11 : bonnes pratiques d'hygiène du personnel (GBPH)

1H

Hygiène corporelle et tenue professionnelle : règles et mise en oeuvre

- Gestion des personnes malades : protocoles et responsabilités de l'employeur
- Comportements à risque : identification et protocoles d'intervention
- Livrable : guide des bonnes pratiques d'hygiène personnalisé pour votre équipe

SÉANCE 12**Séance 12 : plan de maîtrise sanitaire (PMS), mise en forme****1H**

- Structure d'un PMS conforme : quels documents, quelle organisation
- Intégration des livrables produits : HACCP, nettoyage, températures, traçabilité
- Vérification de la cohérence et complétude du dossier
- Livrable : PMS structuré et complet prêt pour un contrôle DDPP

SÉANCE 13**Séance 13 : plan de formation interne et communication équipe****1H**

- Concevoir un plan de formation hygiène pour son équipe
- Supports de sensibilisation : affichages, mémos, briefings courts
- Mise en place d'une routine de contrôle interne (audit flash hebdomadaire)
- Livrable : plan de formation interne et affichages hygiène prêts à l'emploi

SÉANCE 14**Séance 14 : bilan, plan d'action et transfert de compétences****1H**

- Revue complète des acquis et des livrables produits pendant l'accompagnement
- Identification des axes de progression prioritaires post-accompagnement
- Plan d'action à 30, 90 et 180 jours
- Remise de l'attestation Qualiopi et du PMS finalisé

05 Modalités

PÉDAGOGIE

Accompagnement individuel en séances d'une heure, en visioconférence ou en présentiel selon vos contraintes. Votre expert sénior en hygiène alimentaire, avec 5 ans minimum de pratique terrain, travaille directement sur vos outils : vos recettes, votre plan de cuisine, vos relevés existants. Plateforme professionnelle Meet ou Teams. Supports PDF remis après chaque séance. Messagerie directe entre les séances pour questions courtes. Bilan mi-parcours et bilan final inclus. Délai de démarrage : 2 à 3 semaines (devis, signature, dossier de financement). 7 jours possible en autofinancement.

ÉVALUATION

Quiz de positionnement en séance 1 pour identifier le niveau réel et ajuster le programme. Évaluation continue à chaque séance : chaque séance produit un livrable concret (fiche, procédure, tableau) validé par l'expert avant la séance suivante. Évaluation finale en séance 14 : mise en situation sur un cas réel apporté par le stagiaire, revue du plan de maîtrise sanitaire complet, bilan des objectifs atteints et des axes de progression. Attestation de fin d'accompagnement Qualiopi délivrée avec détail des objectifs validés et de la durée effective.

ACCESSIBILITÉ

Notre référent handicap, Benjamin Berrous, étudie chaque demande individuellement. Contact : benjamin.berrous@mda-performance.fr. Adaptations possibles : durée des séances modulée (30 min à 1h30 selon la capacité d'attention), supports en grands caractères ou version audio, sous-titrage en direct sur Meet et Teams, format présentiel si la visioconférence est un obstacle, accompagnement renforcé entre les séances. Prise en compte de l'environnement de travail du stagiaire. Réponse sous 5 jours ouvrés sur la faisabilité, démarrage adapté sous 4 semaines.

Prêt à démarrer ?

Premier échange de cadrage gratuit avec votre futur expert. Programme adapté à votre contexte, sans engagement.

VOUS POUVEZ ME RETROUVER ICI

groupe-mda.fr/formations/formation-hygiene-alimentaire-maitrisez-les-normes-haccp