

# HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE

**#Financement possible**



2  
0  
2  
5

**(+33) 6 41 23 32 48  
01 86 90 78 69**

**[www.p2a-formation.fr](http://www.p2a-formation.fr)  
[contact@p2aformation.com](mailto:contact@p2aformation.com)  
2.B Rue Pierre de Ronsard  
78200 Mantes la jolie**

# OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

## Objectifs

Cette formation est à destinée aux personnels des entreprises de restauration collectives, commerciales, grande et moyennes surfaces afin d'acquérir les capacités de gestions de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences légales & réglementaires

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques liés à l'insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes d'hygiène

## PUBLIC

xx

## DATES

À définir ensemble. Nous contacter ou consulter notre planning formation sur [www.p2aformation.com](http://www.p2aformation.com)

## HORAIRES

Les horaires de formation sont :  
De 9H à 12H et de 13H à 17H.

Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles :  
Du lundi au vendredi de 9H à 18H.

## PRÉREQUIS

xx



**Tarif HT : 990,00 €/Stagiaires**



**Durée :  
2 jours (14 h)**



## MODALITÉS, LIEU ET DÉLAIS D'ACCÈS

**Formation individuelle ou collective :**

**En présentiel :**

**Intra :** Adresse du client

**Inter :** à définir

**À distance :**

**Sous la forme de visioconférence participative.**

Inscription à réaliser 1 mois avant le démarrage de la formation.

Pour les personnes en situation de handicap :  
Nous adaptons nos formations en fonction de votre handicap et nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter si besoin.

Vous pouvez nous contacter au [contact@p2aformation.com](mailto:contact@p2aformation.com)

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 4 personnes  
Maximum : 10 personnes

## MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- QCM au début et à la fin de formation
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Travaux pratiques et mises en situation
- Échange avec le formateur par visioconférence (webinaire), téléphone et mail.

## MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRECIATION DES RÉSULTATS

### Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et de la formatrice par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

### Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

### Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,

### Référente pédagogique et formatrice :

Chaque formation est sous la responsabilité de la directrice pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur ou la formatrice désigné(e) par l'organisme de formation.

## PROGRAMME

Dans cette formation, le participant aura accès au programme suivant :

### Module 1 : Les fondamentaux de l'hygiène alimentaire : La réglementation nationale & communautaire

- 1.La réglementation vigueur
- 2.Principe de base : Le Paquet hygiène
- 3.La traçabilité : Gestion des non- conformité
- 4.Les Bonnes pratiques d'hygiène & la méthode HACCP
- 5.Notions : Déclaration, Dérogation Agrément

### Module 2 : ALIMENTS RISQUES

- 1.DÉFINITIONS : RISQUE DANGERS 2.DIFFÉRENTS TYPES DE DANGERS 3.DANGERS PHYSIQUE, CHIMIQUES BIOLOGIQUES & ALLERGÈNES

### Module 3 : LES PRINCIPES DE L HACCP

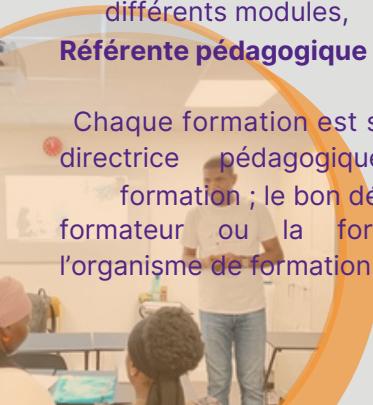
- 1.LES CONTRÔLES
- 2.DDPP, ALIM' confiance
- 3.L'analyse des risques
- 4.Les risque des saisies, de procès- verbaux, de demandes de fermeture
- 5.Les risque de communication négative, de médiatisation et porte de clientèle
- 6.Les sanctions

### Module 4 : LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- 1.BONNE PRATIQUE D'HYGIÈNE
- 2.L'hygiène du personnel et des manipulations
- 3.Le respect des températures de conservation : Cuisson & refroidissement
- 4.La durée de vie (DLC DDM ) & leur validation
- 5.Les procédures de congélation /décongélation
- 6.L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- 7.Le PND
- 8.Le plan de lutte contre les nuisible
- 9.L'approvisionnement en eau
- 10.Les Contrôles à réception & à exception
- 11.Les process exceptionnel de maîtrise selon la typologie des dangers : Parasitisme des produits de la pêche, E. coli Escherichia coli antihémorragiques( cuisson de la viande hachée. Le refroidissement rapide
- 12.Mesures de surveillance & vérification ( auto- contrôle & enregistrement

### Module 5 : le GBPH du secteur d'activité

1. Traçabilité





La certification qualité a été délivrée au titre  
de la catégorie d'action suivantes :

ACTIONS DE FORMATION



**www.p2a-formation.fr  
contact@p2aformation.com  
2.B Rue Pierre de Ronsard 78200  
Mantes la jolie**