

# 2026

## Programme de formation



Cette formation a été suivie par 5 personnes  
(au 06.01.26)

Note de satisfaction globale : 9.5/10

(taux de retour de l'enquête : 100%)

Taux de réussite au test final : 100%

(taux de participation au test final : 100%)

Données actualisées annuellement

Isabelle LENGTHAT

Diététicienne-nutritionniste formatrice

# RAPPELS EN HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

## Objectifs (professionnels)

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ✓ Appliquer au quotidien les règles d'hygiène et d'HACCP afin de garantir la sécurité alimentaire du consommateur

## Catégorie et but

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail. Elles peuvent permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée.

## Public

Le public concerné est : tout personnel de restauration collective manipulant des denrées (cuisinier.es, magasinier.es, économies, responsable...).

## Pré-requis

- Aucun prérequis n'est nécessaire.

## Durée

Cette formation se déroulera en 7 heures.

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30.

Date proposée : 7 septembre 2026

## Tarif

Cette formation est dispensée pour un coût de 390 euros TTC pour une personne ou 1190€/groupe de 3 à 12 personnes.

(TVA non applicable - art.293 B du code Général des Impôts)



## Modalités et délais d'accès

L'inscription est réputée acquise lorsque : un acompte de 30% est reçu et la convention signée.

Les délais d'accès à l'action sont : de 15 jours.

## Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

### Méthodes et outils pédagogiques

Méthodes pédagogiques : expositive magistrale, interrogative, expérimentale active

Outils pédagogiques : quiz interactif

Supports pédagogiques : Documents remis au stagiaire sur sa clé USB ou envoyés par mail (support PowerPoint, documents annexes, productions de groupe)

Prise en compte du handicap : contacter Isabelle LENGHAT au 0696 973 474 pour étudier la demande de formation.

### Éléments matériels de la formation

Supports techniques : aucun

Salle de formation : vidéo projecteur, paper board, accès PMR (si nécessaire).

Equipements divers mis à disposition : aucun.

Documentation : diaporama et autres documents projetés, documents complémentaires à consulter sur place.

### Compétences des formateurs

La formation sera assurée par Isabelle LENGHAT, diététicienne nutritionniste, spécialisée en management de la qualité des industries agro-alimentaires (hygiène et sécurité alimentaire, HACCP, certification ISO 9001).

Elle exerce comme formatrice depuis plus de 20 ans, à son compte ou pour le compte d'organismes de formation, en plus de son activité de diététicienne en libéral.

2005	- Spécialisation en management de la qualité des industries agro-alimentaires (9 mois)
2009	- Entretien motivationnel au service de l'éducation thérapeutique (12h)
2010	- Education thérapeutique pour les patients et maladies chroniques (24h)
2013	- formation de formateurs PNNS et référencée formatrice PNNS - (modules : enfants, sujets âgés, précarité)
2015	- Nutrition et pathologies digestives (14h)
2016	- Les classes du gout
2019	- Les troubles de la déglutition : de l'évaluation à la pratique clinique (14h)
2020	- Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (40h) - Chlordécone et alimentation - Introduction à la DME et carence en fer dans la DME (Diversification Menée par l'Enfant - Mooc « qualité des aliments : microbiologique, nutritionnelle, sensorielle, environnementale »
2021	- troubles du comportement alimentaire (21h) - micronutrition du sportif (21h) - marier diététique et micro nutrition (6h) - Entretien diététique de l'enfant et l'adolescent (14h)
2022	- Nutrition pédiatrique

### Cabinet diététique Isabelle LENGHAT

Centre médical les 3 sources – 5 lot les Oliviers – Acajou Est – 97232 LE LAMENTIN

[www.dieteticienne-martinique.com](http://www.dieteticienne-martinique.com) – [mangezmieux@orange.fr](mailto:mangezmieux@orange.fr) – 0696 973 474

Page 2 sur 4

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentation et cancer (21h) – référencée réseau Oncodiet</li> <li>- PNNS 4 (24h)</li> <li>- Thyroïde et nutrition</li> </ul>
2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jeunes food : comment accompagner les familles pour une alimentation apaisée (7h)</li> <li>- la boisson du sportif : bouclier anti-blessures et top performances</li> <li>- Troubles du comportement alimentaire et diététique : utiliser le carnet alimentaire comme outil d'analyse et de motivation (4h)</li> <li>- Nutrition et supplémentation de la chirurgie bariatrique (7h)</li> </ul>
2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation de formateur PNNS 4 (mise à jour tronc commun, modules précarités, enfance et personnes âgées) 2023 et 2024 (10h) – référencée formatrice PNNS</li> <li>- Nutrition et supplémentation de la perte de poids (7h)</li> </ul>
2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrition et supplémentation des troubles du cycle menstruel (14h)</li> </ul>



## Contenu

- **Introduction à la formation (0h45)**
  - ★ Rappel des objectifs de la formation
  - ★ Présentation du programme de la formation
  - ★ Tour de table : présentation de l'intervenant, des stagiaires et recueil des attentes
- **Rappels sur la réglementation (0h15)**
  - ★ Le paquet hygiène
  - ★ Le Plan de Maitrise Sanitaire
  - ★ Obligation d'affichage de l'origine des viandes
- **Rappels sur les bonnes pratiques d'hygiène (3h00)**
  - ★ Le monde des microbes et les TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)
  - ★ Rappels des règles d'hygiène (tenue, lavage des mains, comportement du personnel en cuisine, respect des températures, stockage des denrées, nettoyage et désinfection...)
  - ★ Marche en avant, locaux et équipements
  - ★ Le plan de nettoyage et désinfection
  - ★ Traçabilité, gestion des rappels et des retraits
- **La méthode HACCP (2 h)**
  - ★ Définition de la méthode
  - ★ Les prérequis
  - ★ Les 4 types de dangers
  - ★ La méthode des « 5 M »
  - ★ Rappels sur les 7 principes de la méthode HACCP et les 12 étapes
  - ★ les mesures de vérification et les enregistrements
- **Synthèse finale (1h00)**
  - ★ Evaluation des acquis de fin de session
  - ★ Tour de table et recueil de la satisfaction à chaud

## Suivi et évaluation

### Exécution de l'action

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Evaluation des acquis en fin de session

### Modalités d'évaluation d'acquisition des compétences

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances précisées dans les objectifs sont :

- Questions écrites (QCM, quiz)

