

2026

Programme de formation

HYGIENE ET
SECURITE
ALIMENTAIRE

METHODE HACCP

14 heures



Cette formation a été suivie par 3 personnes
(au 06.01.26)

Note de satisfaction globale : 9.25/10
(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 LENGHAT

Diététicienne-nutritionniste formatrice

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE – METHODE HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

Objectifs (professionnels)

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

- ✓ Maîtriser les règles de base en matière d'hygiène et sécurité alimentaire afin de garantir la sécurité du consommateur
- ✓ Connaître les exigences de la méthode HACCP

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, économes, responsable...).

Pré-requis

- Aucun prérequis n'est nécessaire.

Durée

Cette formation se déroulera en 14 heures.

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30.

Dates proposées : 5 et 6 mai 2026

Tarif

Cette formation est dispensée pour un coût de 690 euros TTC/ par personne ou 1890 € par 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 : aucuns

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

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



Contenu

JOUR 1 : L'HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE

- **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
- **Réglementation (1h)**
 - ★ Etude du paquet hygiène (définition, objectifs, champ d'application)
 - ★ Affichage obligatoire de l'origine des viandes
 - ★ Le Plan de Maitrise Sanitaire
 - ★ Les responsabilités au sein de l'entreprise
- **Les différents types de dangers (1h30)**
 - ★ Biologiques
 - ★ Physiques
 - ★ Chimiques
 - ★ Allergènes
- **Connaissances des microbes (2h30)**
 - ★ Les différents types de microbes (bactéries, virus, moisissures...) et leur mode de vie (multiplication, alimentation, survie...)
 - ★ Principaux microbes pathogènes rencontrés dans le domaine alimentaire
 - ★ Les différentes sources de contamination
 - ★ Les TIAC (Toxi Infections Alimentaires Collectives) : définition, marche à suivre en cas de TIAC
- **Traçabilité (0h45)**
 - ★ Définition
 - ★ Principes de la traçabilité
 - ★ Identification des denrées
 - ★ Gestion des retraits et des rappels
- **Synthèse de la journée (0h30)**
 - ★ Recueil des éléments importants retenus et réajustements
 - ★ Quiz interactif



JOUR 2 : LES REGLES D'HYGIENE DE BASE ET LA METHODE HACCP

- Les bonnes pratiques d'hygiène (3 h 00)

- ★ Marche en avant, locaux et équipements
- ★ La tenue vestimentaire,
- ★ Le lavage des mains,
- ★ Le comportement du personnel en cuisine,
- ★ La maîtrise des températures,
- ★ Le stockage des denrées,
- ★ Le nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
- ★ Le plan de lutte contre les nuisibles

- La méthode HACCP (3 h 00)

- ★ Définition de la méthode
- ★ Les prérequis (équipe HACCP, formation du personnel...)
- ★ La méthode des « 5 M »
- ★ Les 7 principes de la méthode HACCP et les 12 étapes
- ★ les mesures de vérification et les enregistrements
- ★ Le PMS et le système documentaire

- Synthèse finale (1 h 00)

- ★ 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)