

2026

Programme de formation

REGLES DE BASE EN HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

7 heures

En atelier culinaire



Nouveau

Isabelle LENGHAT
Diététicienne-nutritionniste formatrice

REGLES DE BASE EN HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN ATELIER CULINAIRE

Objectifs (professionnels)

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

- ✓ Connaître les règles de base en hygiène et sécurité alimentaire pour garantir la sécurité 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 manipulant des denrées (maîtresse de maison, éducateur...).

Pré-requis

- Aucun prérequis n'est nécessaire.

Durée

Cette formation se déroulera en 7 heures.

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30.

Date : 30 mars 2026

Tarif

Cette formation est dispensée pour un coût de 1190 euros HT pour un groupe de 3 à 10 personnes ou 390€/personne.

(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.

Accessibilité à la formation

Des aménagements spécifiques sont disponibles pour accueillir un public en situation de handicap. Par exemple :

- Salle de formation du centre médical les 3 sources et place de parking réservée accessibles aux personnes à mobilité réduite (PMR),
- Si la formation se déroule dans une salle extérieure, la salle de formation est accessible aux PMR
- Mise à disposition de supports adaptés (texte, couleurs, FALC, audios...)

Isabelle LENGHAT, référente handicap, s'engage à étudier votre demande dans les meilleurs délais en cas de besoins spécifiques d'adaptation (0696 97 34 74, mangezmeux@orange.fr).

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 - Alimentation et cancer (21h) – référencée réseau Oncodiet - PNNS 4 (24h) - Thyroïde et nutrition
2023	- 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	- 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	- Nutrition et supplémentation des troubles du cycle menstruel (14h)



Contenu

- **Introduction à la formation (1h00)**
 - ★ 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
- **Les dangers en cuisine (0h30)**
 - ★ Le danger microbiologique
 - ★ Le danger chimique
 - ★ Le danger physique
 - ★ Le danger allergène
- **Le monde des microbes et les TIAC (1h30)**
 - ★ 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
 - ★ Facteurs favorisant et inhibant la multiplication microbienne
 - ★ Les TIAC (Toxi Infections Alimentaires Collectives) : définition, marche à suivre en cas de TIAC
- **Les règles d'hygiène en cuisine (3h00)**
 - ★ Matériel et équipements : types de surfaces/matériaux à favoriser, matériaux interdits
 - ★ L'hygiène corporelle
 - ★ La tenue vestimentaire
 - ★ Le lavage des mains
 - ★ Le comportement du personnel
 - ★ Le respect de la chaîne du chaud et du froid
 - ★ Le stockage et la conservation des denrées
 - ★ L'identification des denrées
 - ★ Le respect des DLC/DDM et la gestion des produits entamés
 - ★ L'hygiène des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection des plans de travail, du réfrigérateur, du matériel...) : types de produits à utiliser, fréquence de nettoyage, méthode du TACT
 - ★ Traçabilité, gestion des rappels et des retraits
- **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)

