Hygiène alimentaire et méthode HACCP

14 h · 2 jours | Présentiel, Distanciel, Intra-entreprise | Tous niveaux

Deux jours pour maîtriser les règles d'hygiène, appliquer la méthode HACCP et tenir votre plan de maîtrise sanitaire.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Vos locaux (Île-de-France) · Locaux partenaire à Nanterre · En ligne (classe virtuelle) · Mayotte
Taille du groupe	6 à 10 participants

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques et les risques d'intoxication alimentaire.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage, désinfection, stockage, chaîne du froid.
- Appliquer les 7 principes de la méthode HACCP à son établissement.
- Mettre en place et tenir à jour un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Assurer la traçabilité et le contrôle des températures.
- Se préparer à un contrôle des services vétérinaires (DDPP).

Public visé et prérequis

Public	Professionnels de la restauration et du commerce alimentaire : restaurateurs, traiteurs, boulangers-pâtissiers, food trucks, épiceries et supérettes, ainsi que leurs salariés.
Prérequis	Aucun prérequis. Ouvert à tous les niveaux.

Programme détaillé

Jour 1 : les fondamentaux de l'hygiène alimentaire (7 h)

- Microbiologie des aliments : bactéries, virus, moisissures
- Dangers biologiques, chimiques et physiques ; toxi-infections alimentaires collectives
- Réglementation : paquet hygiène européen, décret 2011-731, contrôles officiels
- Bonnes pratiques d'hygiène : personnel, locaux, nettoyage et désinfection, stockage
- Chaîne du froid et maîtrise des températures
- Atelier : audit hygiène d'un établissement

Jour 2 : méthode HACCP et plan de maîtrise sanitaire (7 h)

- Les 7 principes de la méthode HACCP
- Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (CCP)
- Construire son plan de maîtrise sanitaire
- Traçabilité, gestion documentaire, autocontrôles
- Non-conformités, retraits et rappels, alertes sanitaires
- Atelier : rédaction d'un PMS adapté à votre activité

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d’apports et d’ateliers pratiques à partir de vos situations
- Études de cas, exemples de documents (fiches de relevés, PMS)
- Classe virtuelle interactive pour les sessions à distance

Évaluation et sanction

- Positionnement en début de formation
- Questionnaire d’évaluation des acquis en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l’issue de la formation : Attestation de fin de formation.

Modalités et délais d’accès

Délai	Formation organisée sur demande : comptez 2 à 3 semaines entre la demande de devis et la session.
Procédure	Demande de devis en ligne ou par téléphone. Nous vérifions votre prise en charge et fixons la date avec vous. Pour la classe virtuelle, le lien de connexion est envoyé avec la convocation.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : contact@comedia-tion.com, 07 48 34 51 70.

Financement

Formation finançable par votre OPCO. Pour les demandeurs d’emploi, une prise en charge par France Travail est possible (POEI, POEC, AIF).

OPCO concernés	AKTO, OPCO EP, L’Opcommerce
CPF	Non éligible

Devis et inscription : https://comedia-tion.com/formations/haccp-nanterre/ · 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 17/11/2026.