

● Santé, Sécurité & Dialogue social  
✉ [courrier@spformation.com](mailto:courrier@spformation.com)  
☎ 04 12 05 11 10  
📅 2 JOURS, soit 14 heures

# PROGRAMME DE FORMATION

## HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RETAURATION COLLECTIVE



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

La formation en Hygiène et Sécurité Alimentaire est destinée au personnel du secteur alimentaire conformément au décret 2011-731 du 24/06/2011. Elle suscite l'acquisition et les capacités nécessaires pour organiser et gérer leur activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

### OBJECTIFS ÉVALUABLES ET OPÉRATIONNELS

- Etre en capacité d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- Comprendre et acquérir les bonnes pratiques pour garantir une sécurité alimentaire.
- développer les compétences professionnelles à l'image de l'entreprise.



### PUBLIC CONCERNÉ

Responsable ou personnel d'établissements du secteur alimentaire.



### PRÉ-REQUIS

Aucun.



### EFFECTIF

1 à 8 personnes.



### LIEU DE FORMATION & FORMATEUR

Lieu : En intra, en vos locaux ou en nos locaux sur Pringy/Argonay.

Modalité : Présentiel

Formateur : Formateur spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire.



### ACCESSIBILITÉ À NOS LOCAUX

Les locaux de SP Formation Conseil sont accessibles et adaptés au public en situation de handicap, bâtiment en rdc, parking privé (nous contacter si besoin pour plus de détails).



### DÉLAIS D'ACCESSIBILITÉ À NOS FORMATIONS

En intra, nous consulter.



### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES D'ENCADREMENT

Formation présentielle individuelle ou en groupe avec un formateur.

L'échange est favorisé et encouragé par des temps de synthèse et de question réponse.

Alternance théorie et pratique. Les apports méthodologiques sont illustrés d'exemples puis concrétisés à partir d'une recherche collective sur l'application possible en situation. Les acquis sont validés par des exercices et tests et un support est remis en fin de formation

● Santé, Sécurité & Dialogue social  
✉ [courrier@spformation.com](mailto:courrier@spformation.com)  
☎ 04 12 05 11 10  
📅 2 JOURS, soit 14 heures



## PARCOURS DE FORMATION

**Avant la formation**, le participant est invité à compléter un **questionnaire d'évaluation avant formation**. Il pourra être audité par le formateur et/ou le conseiller commercial.

**En début de formation**, le participant est invité à exprimer ses attentes afin de valider l'adéquation entre les objectifs individuels et de formation. Ces attentes seront reprises lors de la séquence d'évaluation de la formation pour relever, en tour de table, le niveau d'attente exprimé par le participant ainsi que sa satisfaction vis-à-vis du contenu et du déroulement de la formation.

**En fin de formation**, un **questionnaire de satisfaction «à chaud»** sera rempli par le stagiaire. Le formateur remplira un bilan de la formation.

**M + 3** : Une **évaluation «post-formation»** sera remplie par le stagiaire afin de vérifier l'utilité de la formation suivie.

**N + 1** : Une **enquête de satisfaction client** sera menée.



## MOYENS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Une feuille de présence par demi-journée émargée par le(s) stagiaire(s) et le formateur.

Un certificat de réalisation et/ou une attestation de fin de formation sera remise à l'issue de la formation.



## CERTIFICATION DE LA FORMATION

Aucune



## CONTENU DÉTAILLÉ

- Présentations
- Réglementation
- Méthodes HACCP
- Risques, causes et conséquences
- Contrôles officiels
- Hygiène du personnel
- Microbes
- Températures
- Contaminations des denrées
- Allergènes, intolérances
- Nettoyage et décontamination
- Gestion des non-conformités
- Bonnes pratiques à l'hygiène
- Autocontrôles
- Traçabilités et archives