

# SENSIBILISATION ET REGLEMENTATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE - HACCP

Éligible au CPF – certification professionnelle n° R898  
Formation obligatoire pour les établissements de restauration commerciale

## Durée

14 heures - 2 journées de 7 heures

## Dates 2021

21 et 28 juin 2021  
20 et 27 septembre 2021  
22 et 29 novembre 2021

## Lieu de formation

CMA du Cher, 15 rue Henri Dunant, 18000 Bourges

## Prérequis

Aucun

## Nombre de participant

De 4 à 6 stagiaires

## Public concerné

Tout public

## Coût

**Public artisan : 100 €**  
*contactez-nous pour connaître les conditions de financement de la formation*

**Autre public: 520 €**  
*prise en charge possible via votre CPF ou autre organisme. Contactez-nous pour connaître les conditions de financement de la formation*



## En savoir +

Service Formation :  
Aude HUMBERT  
**02-46-59-15-05**  
[aude.humbert@cm-bourges.fr](mailto:aude.humbert@cm-bourges.fr)

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser le contexte réglementaire en vigueur.
- S'approprier les bonnes pratiques et les comportements spécifiques et indispensables pour une maîtrise de l'hygiène.
- Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes.
- Faire le parallèle entre les exigences réglementaires en matière d'hygiène et les spécificités de son établissement.

## Programme de formation

### MICRO-ORGANISMES

Les dangers microbiens :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Les sources de contamination et mesures préventives associées (5M)
- Les paramètres de croissance
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives

### CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Les fondamentaux de la réglementation en hygiène des denrées alimentaires :

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Présentation des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

- Comment limiter la contamination- la multiplication
  - Comment détruire les micro-organismes
- Les bonnes pratiques d'hygiène :
- L'hygiène du personnel et des manipulations
  - Le nettoyage et la désinfection
  - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
  - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
  - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
  - Les procédures de congélation/décongélation
  - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
  - Les circuits, flux et organisation des locaux

### NOTIONS D'HACCP

La définition et les 7 principes

Les étapes de la réalisation d'une étude HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

# SENSIBILISATION ET REGLEMENTATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE - HACCP

Éligible au CPF – certification professionnelle n° R898  
Formation obligatoire pour les établissements de restauration commerciale

## Les +

- Échanger avec les autres stagiaires
- Devenir autonome au quotidien
- Respecter la réglementation

## INSCRIPTION

Aude HUMBERT

02-46-59-15-05

[aude.humbert@cm-bourges.fr](mailto:aude.humbert@cm-bourges.fr)

### Référente handicap

Service formation  
Aude Humbert 02 46 59 15 05



## Modalités d'évaluation des acquis de formation

Vérification de l'appropriation des notions transmises pour chaque stagiaire par une évaluation élaborée par le formateur. A l'issue de la formation, il est remis au stagiaire une attestation pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques en termes de « être capable de »

## Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active privilégiant l'interactivité entre le formateur et les stagiaires et apports théoriques soutenus par vidéo projecteur.

## Formatrice

Céline Chambraud, consultante en management de la qualité dans les secteurs de la Grande Distribution de l'Agroalimentaire

## Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel peut être proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté si besoin. Il est remis à chaque stagiaire un programme détaillé, les dates, les conditions financières ou une convention de stage.

## Prise en compte de l'évaluation des stagiaires

Une enquête de satisfaction est à remplir à la fin de la dernière journée de formation, accompagnée par un questionnaire en ligne via notre outil Formaeva.

## Suivi post-formation

Un suivi individuel peut être proposé selon les besoins, nous consulter.

## Accessibilité aux personnes handicapées

L'établissement est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap. Contactez-nous pour plus d'information.

## Taux de satisfaction sur cette thématique

Retours sur enquête de satisfaction stagiaires, taux de recommandation = 94 %

## Bilan pédagogique du stage

Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique transmis au coordinateur du service