

PROGRAMME DE FORMATION

# HACCP - HYGIÈNE EN CUISINE



DURÉE DE  
FORMATION

**3 jours**  
(21 heures)



DATE  
& HORAIRES

**20, 21 &  
22/05 2026**  
9h-12h30 / 13h30-17h



PUBLIC CONCERNÉ  
& PRÉ-REQUIS

// Toute personne ayant pour fonction la réception, la conception et/ou le service des repas, ainsi que le nettoyage des lieux de confection et de restauration

// Savoir lire et écrire  
Être volontaire pour participer

Depuis le 1<sup>er</sup> Janvier 2006, la nouvelle législation européenne, dite « Paquet Hygiène », impose une obligation de résultat en terme d'innocuité de la fourche à la fourchette. Par conséquent, tous les secteurs des métiers de bouche sont concernés, dont bien sûr la restauration collective dans le secteur sanitaire et social. Pour appliquer au mieux cette législation, la démarche HACCP est préconisée. Nous vous proposons une formation expliquant, de façon simple et pratique, les règles d'hygiène essentielles et la mise en œuvre des autocontrôles constituant la base de la démarche.

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Être garant de la sécurité alimentaire des consommateurs
- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques liés à l'insuffisance d'hygiène
- Respecter les règles d'hygiène
- Réaliser son plan de maîtrise sanitaire

## CONTENU

- **Pourquoi l'hygiène?**  
Les situations à risque  
Les TIAC (Toxi Infection Alimentaires Collectives) et les MIAC
- **Les bonnes pratiques d'hygiène**  
La réglementation  
L'hygiène individuelle  
L'hygiène des matériels et des locaux (marche en avant)  
L'hygiène livraison et stockage  
L'hygiène des mises en œuvre  
L'hygiène du service des produits finis
- **La maîtrise des risques : l'HACCP**
- **Les 7 principes**  
Le contrôle des livraisons  
Le respect des normes de stockage et de température  
Le respect des procédures de transformation des produits et procédures internes  
Le respect des plans de nettoyage  
La tenue des documents internes : contrôle CF, contrôle marchandise...  
La mise en place d'actions correctives  
La traçabilité
- **Le plan de maitrise sanitaire**  
Les différents chapitres du classeur à mettre en place

## FINALITÉ

- Garantir la sécurité alimentaire des consommateurs
- Former et sensibiliser les personnels en relation avec les denrées alimentaires au respect des règles d'hygiène
- Connaître le contenu du plan de maitrise sanitaire

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Former et sensibiliser les personnels en relation avec les denrées alimentaires au respect des règles d'hygiène
- Connaître le contenu du plan de maitrise sanitaire
- Sécuriser les gestes en cuisine et lors de la distribution des repas

## CONTRÔLE DE L'ASSIDUITÉ

Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée et attestation de présence à l'issue de la formation.



## MÉTHODES & MOYENS PÉDAGOGIQUES

### → MÉTHODES & SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active basée sur la réflexion et l'expérimentation : le groupe exploite le vécu et l'expérience de chacun. Situations pédagogiques participatives
- Apports théoriques et livret de formation transmis
- Mises en situation pratique et analyse des situations
- Entraînements à la pratique des transmissions ciblées, orales et écrites

### → MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Une salle adaptée à la formation, un PC et un vidéoprojecteur
- Matériel pédagogique, diaporama, mises en situation, questionnaires



### INTERVENANTE

#### Peggy FRANCOIS

Certification Pro ICPF  
Consultante Formatrice expert  
Diplôme supérieur en « gestion de l'assurance qualité »  
Titre professionnel de formateur pour adultes  
Maîtrise de biologie

Cette formation est **réalisable en intra-entreprise.**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS & DE LA SATISFACTION

### PENDANT LA FORMATION

Évaluation des acquis sous forme de QCM (pré et post session, quizz intermédiaire)

Questionnaire d'évaluation à remplir par chaque stagiaire suivi d'une évaluation globale sous forme de tour de table

### À L'ISSUE DE LA FORMATION

Questionnaire d'évaluation envoyé un mois après la formation aux stagiaires et aux commanditaires

### BILAN ET COMPTES RENDUS

Bilan et comptes rendus envoyés aux commanditaires de la formation

**LIEU :** 119 rue Boileau, 69006 Lyon

**COÛT :** 530 €

Organisme non soumis à la TVA

### ACCESSIBILITÉ H+

Accessibilité des locaux garantie, avec un accompagnement pédagogique organisé autour d'un entretien diagnostic et d'un bilan d'étape en fonction des situations.

#### CONTACT :

Florence Petit / [fpetit@carrel.fr](mailto:fpetit@carrel.fr)  
Livret d'accueil sur [carrel.fr](http://carrel.fr)

### DÉLAIS D'ACCÈS

Sous 48h avant l'ouverture effective de la formation.

# CARREL

La confiance, ça s'apprend !

Renseignements et Inscriptions  
**04 78 72 16 66**  
[cnacci@carrel.fr](mailto:cnacci@carrel.fr)