



BONNE PRATIQUE en HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMACODE : 21547

Taux de satisfaction des stagiaires 2025 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2025 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : toute personne en activité dans le secteur de la restauration ou impliquée dans la manipulation des denrées alimentaires

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Identifier** les conditions d'hygiène conformes aux réglementations de la restauration commerciale.
- **Créer** un plan HACCP validé avec sa mise à jour régulière.
- **Maîtriser** l'analyse du système de traçabilité selon les **bonnes pratiques en hygiène**.
- **Organiser** la gestion des produits et leurs manipulations tout au long du processus.

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 8 heures (1 jour)

Module	Titre	Contenu	Durée
1	Introduction à la réglementation	Règles en matière d'hygiène-sécurité Dangers liés à l'activité de la restauration	1h
2	La méthode HACCP	Connaître les 7 principes et les 12 étapes Application chronologique	2h
3	Procédures opérationnelles	Protocoles de conservation , de congélation et de décongélation	2h
4	Logistique et Traçabilité	Organisation, rangement, gestion du stock Gestion des anomalies : non-conformités	1h
5	Gestion documentaire	Constitution des dossiers Tenue des registres obligatoires	1h
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	1h

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du programme et le nombre de participants.