



# PROGRAMME DE FORMATION HYGIENE HACCP

**Objectifs:** Appliquer les règles de base en hygiène alimentaire. Mesurer les enjeux de l'absence d'hygiène.

**Public:** Personnel manipulant des denrées alimentaires  
Dirigeants de restauration, boucheries, traiteurs...

**Accessibilité :** tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : [referenthandicap@formalyon-conseil.fr](mailto:referenthandicap@formalyon-conseil.fr)

**Prérequis:** Aucuns

**Formateur:** Consultant formateur spécialiste de la formation du secteur CRH

**Délais d'accès:** les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

**Durée:** 24 heures (3jours)

**Horaires:** 9h/13h -14h/18h

**Lieu de la formation:** Sur site (voir moyens techniques)

**Tarif:** à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

**Mail** [contact@formalyon-conseil.fr](mailto:contact@formalyon-conseil.fr)  
Réponse sous 48 h

## Notions de base:

- Les microbes
- Les toxi-infections alimentaires
- L'hygiène corporelle
- L'hygiène des locaux et du matériel
- L'hygiène de réception et de stockage des aliments
- L'hygiène des manipulations alimentaires

## Le traitement des déchets:

- Le nettoyage et la désinfection
- Les produits d'entretien
- La réglementation en vigueur
- La traçabilité

## Mise en place de la méthode H.A.C.C.P

## Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
  - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
  - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
  - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

## Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

FORMALYON CONSEIL

Adresse : 73 Cours Albert Thomas 69447 LYON CEDEX 03  
Téléphone : 04.86.11.93.07 E-mail: [contact@formalyon-conseil.fr](mailto:contact@formalyon-conseil.fr)  
SIRET : 33401996500055 Code APE : 8559B

Société enregistrée sous le N° 11940925094 auprès de la préfecture de la région Ile de France