

# Formation Hygiène HACCP

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée à la méthode HACCP. L'objectif de la formation est de vous permettre de développer vos compétences et remplir vos obligations en matière d'hygiène alimentaire. Notre formation réalisée par des experts en matière d'hygiène alimentaire vous permettra d'anticiper les sanctions en cas de contrôle.

Durée estimée indicative : Environ 14 Heures

## A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

### Profil du stagiaire

- Tout public

### Prérequis

- Disposer d'un ordinateur et d'une connexion internet durant toute la période de formation

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Savoir analyser les risques sanitaires liés aux aliments ;
- Maîtriser la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire ;
- Être capable d'organiser son activité en conformité avec les règles HACCP ;
- Mettre en place des actions d'autocontrôle ;
- Assumer la fonction de référent hygiène.

## CONTENU (PROGRESSION PÉDAGOGIQUE)

### 1. Analyser les risques sanitaires

- > Connaître les Dangers liés aux aliments
- > Les différents dangers
- > Connaître les microbes
- > Les infections et TIAC
- > Moyens de maîtrise des dangers microbiens
- > Autres dangers et moyens de maîtrise (physiques, allergènes, nuisibles et chimique)
- > Quiz de fin de chapitre

### 2. Connaître la réglementation

- > Responsabilités de l'exploitant-Statut de l'établissement
- > Réglementation en vigueur, paquet hygiène et PMS
- > Contrôles officiels et inspections
- > Quiz de fin de chapitre

### 3. Gérer les moyens de maîtrise

- > Principes et méthode HACCP
- > Hygiène du personnel
- > Nettoyage et désinfection
- > Règles d'hygiène par étape de fabrication (les BPH)
- > Traçabilité et gestion des non conformités
- > Mise en place et suivi des autocontrôles

# YYYOURS FORMATIONS

Siège social:  
451 Rouge de Chabeuil  
26000 Valence  
Numéro SIRET : 81501410500010  
Email: [ad.yyyours@gmail.com](mailto:ad.yyyours@gmail.com)  
Tel: 04 22 84 04 94



Date de dernière mise à jour 23/11/2023

> Quiz de fin de chapitre

#### 4. Organiser l'activité en conformité et transmettre le savoir

- > Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène par étape de fabrication
- > Mettre en place un plan d'action individuel
- > Assumer la fonction de référent hygiène
- > Évaluation finale

#### Accessibilité

- Formations en distanciel accessibles aux personnes à mobilité réduite ;
- Audiodescription et sous titrage non disponibles ;

Pour toute question d'accessibilité handicap, prendre contact avec avec nous: [contact.yyyours@gmail.com](mailto:contact.yyyours@gmail.com)

## ORGANISATION

### Equipe pédagogique

- **Mme DAHMANI Samia**, Responsable Pédagogique chez YYYOURS FORMATIONS
- **Mme GUIBERGIA Cécilia**, Référente handicap
- **Mme GAUTHIER Diane**, Coordinatrice pédagogique
- **M. Guillaume HEMERY**, Coach professionnel
- **Mme Laura DERVAL**, Psychologue du travail

### Contacts

- Assistante de direction : [assistante.direction.nec47@gmail.com](mailto:assistante.direction.nec47@gmail.com) 04 85 88 03 45
- Responsable Pédagogique : [responsable.pedagogie@gmail.com](mailto:responsable.pedagogie@gmail.com) 04 85 88 03 46
- Coordinatrice pédagogique : [coordonateur.pedagogie@gmail.com](mailto:coordonateur.pedagogie@gmail.com)
- Coach professionnel : [coachpro.ref@gmail.com](mailto:coachpro.ref@gmail.com)
- Psychologue du travail : [psychologue.travail.nec47@gmail.com](mailto:psychologue.travail.nec47@gmail.com)
- Assistance/Aléas et réclamations disponible par mail à [ad.yyyours@gmail.com](mailto:ad.yyyours@gmail.com) 04 82 81 01 63 du lundi au vendredi de 09h à 17h (délai de réponse maximale: 24h)

### Moyens pédagogiques et techniques de mise en œuvre :

- Suivi d'assiduité réalisé par notre coordinatrice pédagogique qui est dédiée et disponible par téléphone et courriel : [service.formation.yyyours@gmail.com](mailto:service.formation.yyyours@gmail.com) (réponse en moins de 48h du lundi au vendredi de 09h à 17h)
- Enregistrements vidéo puis analyse
- Plateforme personnalisable à votre charte
- Accès illimité à la plateforme de cours 24/7
- Cours théoriques au format vidéo
- Formations accessibles via un ordinateur ou une tablette

### Modalités d'évaluation des acquis

- Auto-évaluation sous forme de questionnaires
- Exercices sous formes d'ateliers pratiques
- Questionnaire de positionnement
- Évaluation à chaud