

Hygiène HACCP terrain & bonnes pratiques

Version 1 — Mise à jour le 13/07/2026 · Maîtrise Culinaire

7 h · 1 journée

Intra-entreprise

Présentiel

Éligible OPCO · AFDAS · AKTO · FIFPL

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- identifier les dangers sanitaires (microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes) et les points de maîtrise associés ;
- appliquer les bonnes pratiques d'hygiène opérationnelles à son poste de travail ;
- mettre en œuvre les procédures de nettoyage et de désinfection adaptées ;
- assurer la traçabilité et le suivi des températures conformément aux exigences réglementaires.

PUBLIC VISÉ

Toute l'équipe de cuisine et du personnel manipulant des denrées alimentaires : brigades, plonge, service, responsables.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis. Formation accessible à tout membre du personnel, quel que soit son niveau.

CONTENU DE LA FORMATION

- Dangers alimentaires et maîtrise des risques : principes HACCP appliqués au terrain
- Bonnes pratiques d'hygiène opérationnelles : tenue, gestes, marche en avant, stockage
- Nettoyage et désinfection : plan de nettoyage, produits, contrôles
- Traçabilité et relevés de températures : obligations, outils, enregistrements
- Mise en situation directement sur les postes de l'établissement

Cette formation d'une journée contribue à l'obligation de formation du personnel à l'hygiène alimentaire (règlement CE n° 852/2004). Elle ne se substitue pas à la formation spécifique de 14 heures en hygiène alimentaire exigée pour certains établissements de restauration commerciale (décret n° 2011-731).

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Formation intra-entreprise, réalisée dans vos locaux. Accès sur demande : échange préalable d'analyse du besoin, devis, puis signature de la convention de formation. Délai d'accès : **2 à 6 semaines** après validation du devis, selon disponibilités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentiel. Apports théoriques, diagnostic terrain des pratiques de l'établissement, mises en situation sur les postes réels, exercices pratiques, échanges. Supports remis aux participants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement en début de session · exercices et mises en situation évalués en cours de formation · évaluation des acquis en fin de session · feuille d'émargement par demi-journée · attestation de fin de formation remise au participant.

TARIF

1 480 € nets de taxes la journée, en intra-entreprise.

Formation éligible aux financements OPCO, AFDAS, AKTO et FIFPL selon votre statut — dans la majorité des cas, aucune avance de frais. Devis personnalisé gratuit sur demande.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Formation accessible. Tout besoin spécifique est étudié en amont afin d'adapter les modalités, l'organisation ou les supports.

Orientation possible vers l'Agefiph, Cap emploi ou la MDPH si nécessaire.

Référent handicap : Bastien Froment — 06 81 87 22 27 — maitriseculinaire12@gmail.com

INDICATEURS DE RÉSULTATS

100 %

Satisfaction

100 %

Recommandation

0 %

Abandon

0

Réclamation

Données issues des actions de formation réalisées en 2025-2026, mises à jour après chaque session.

Maîtrise Culinaire — Bastien Froment, Chef consultant

06 81 87 22 27 · maitriseculinaire12@gmail.com · SIREN 944 828 656

Occitanie · Corse · Déplacement sur demande partout en France — maitriseculinaire.fr