



HACCP - Formation spécifique Hygiène Alimentaire adaptée À l'activité des établissements de restauration commerciale

Référentiel 1^{er} mai 2024 – cf. arrêté du 12 février 2024

Objectifs principaux	Permettre aux professionnels de la restauration commerciale de maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et de mettre en œuvre la méthode HACCP pour prévenir les risques sanitaires
Objectifs pédagogiques	À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de : Comprendre les obligations réglementaires en matière d'hygiène Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale Mettre en œuvre les 7 principes de la méthode HACCP Réagir face à une situation à risque en environnement professionnel réel
Public Visé	Professionnels ou futurs professionnels de la restauration commerciale : restaurateurs, cuisiniers, serveurs, exploitants, snacks, Food trucks
Durée de la formation	2 jours 14 heures
Séquence synchrone ou asynchrone	Synchrone
Prérequis	Aucun
Moyens Pédagogiques	Apports théoriques Études de cas et échanges collectifs Mise en situation en plateau technique ou en environnement professionnel réel Quiz d'évaluation, livret HACCP remis à chaque participant QR Code d'accès à la session pour suivi administratif et feuille d'émargement
Critères de réussite et certification	Participation active aux 14 heures de formation, dont les 4 heures de pratique Réussite au quiz de fin de formation (score minimum : 70 %) Attestation de formation délivrée par MENTORIEL, conforme aux exigences de l'arrêté du 21/12/2009 modifié en 2024
Nbre de participants	De 2 à 10 participants
Lieu	Présentiel ou en intra-établissement
Modalités et délais d'accès	L'inscription s'effectue en ligne ou par courriel auprès de notre service formation. Après validation administrative et financière du dossier, l'accès à la formation est garanti sous 3 jours ouvrés (ou à la date de la prochaine session planifiée)
Financements	Cette formation n'est pas éligible au CPF . Elle peut cependant être prise en charge, totalement ou partiellement, par votre OPCO, France Travail, l'Agefiph ou tout autre financeur compétent, sous réserve d'éligibilité et d'acceptation du dossier
Accessibilité aux Personnes En Situation De Handicap	Notre organisme étudie toute demande d'aménagement (rythme, supports, locaux, aide technique ou humaine) afin de garantir l'égalité d'accès à la formation. → Contact référent handicap : Séverine molinero. tél. : 0787559275 contact@mentoriel.fr
Contacts	Responsable pédagogique contact@mentoriel.com délai de réponses sous 72 heures ouvrées
Tarif INTER	680€ par pers
Tarif INTRA	1680 € Tarif groupe à partir de 2 personnes jusqu'à 10 participants

Objectifs spécifiques :

Former les professionnels de la restauration à la méthode HACCP, conformément au décret 2024, en intégrant des mises en pratique concrètes sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.





Déroulé pédagogique sur 2 jours

Jour 1 – Comprendre les bases réglementaires et scientifiques de l'hygiène alimentaire

9h00 – 12h30

Objectif : Comprendre les enjeux sanitaires et les textes réglementaires applicables

Contenus abordés :

- Notions de danger et de risque
- Origines et conséquences des TIAC
- Principaux textes de loi (Paquet Hygiène, Guide GHP, décret 2024)

Méthode : Exposé participatif, échanges et quizz réglementaire

14h00 – 17h00

Objectif : Appréhender les 5M et les bonnes pratiques d'hygiène

Contenus abordés :

- Les 5M : Matière, Main d'œuvre, Méthode, Milieu, Matériel
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- Les températures de conservation

Méthode : Études de cas + mini-jeux interactifs

Jour 2 – Mettre en œuvre la méthode HACCP en pratique

9h00 – 12h30

Objectif : Mettre en œuvre la méthode HACCP

Contenus abordés :

- Les 7 principes de la méthode HACCP
- Construction d'une grille HACCP simplifiée

Méthode : Atelier collectif de création d'un arbre décisionnel HACCP

14h00 – 17h00

Objectif : Appliquer en conditions réelles les bonnes pratiques et la méthode HACCP

Contenus abordés :

- Cas pratiques sur poste de travail simulé : hygiène des mains, gestion des températures, traçabilité
- Scénarios HACCP : réception, conservation, remise en température
- Passage du quiz d'évaluation

Méthode : 4 heures de mise en situation pratique obligatoire sur plateau technique ou cuisine témoin

