MENTORIEL
Organisme de formation certifié Qualiopi

HACCP Hygiène Alimentaire - Recyclage

Recyclage Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale
cf. arrêté du 12 février 2024 — Référentiel 1er mai 2024

Formation 1 jour — 7h
Qualiopi — OPCO — FIPU
NDA : 94202108620

Durée
1 jour — 7h
Synchrone · Présentiel ou intra

Participants
2 à 15 personnes
Prérequis : avoir suivi une formation HACCP initiale

Tarif INTER
180€
Tarif INTRA : sur devis

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif principal
Permettre aux professionnels ayant déjà suivi une formation HACCP de maîtriser les mises à jour réglementaires 2024, de réactualiser leurs bonnes pratiques et d'appliquer immédiatement les nouvelles exigences en cuisine et en salle.

Public visé
Restaurateurs, cuisiniers, serveurs, exploitants, snacks, food trucks ayant déjà une formation HACCP initiale.

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire actualisées (décret 2024)
- Identifier et maîtriser les risques de contamination alimentaire
- Respecter les températures réglementaires et assurer la chaîne du froid
- Mettre en œuvre les bases HACCP et identifier les points critiques (CCP)
- Maintenir un environnement conforme : nettoyage, désinfection, PND
- Assurer réception, traçabilité et rotation des stocks (FIFO, DLC/DDM)

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE — JOUR UNIQUE

JOUR UNIQUE — Recyclage HACCP & Mises à jour réglementaires 2024

9h00 – 9h30 Accueil
Cadrage réglementaire
· Obligations 2024 : arrêté 12/02/2024, décret 2024
· Nouveautés depuis la formation initiale
· Enjeux sanitaires : sanctions, intoxications
Méthode : *Échange d'expériences*

9h30 – 10h45 Module 1
Dangers alimentaires
· 3 dangers : biologiques, chimiques, physiques
· Contamination croisée et facteurs bactériens
· Points de vigilance 2024 : bactéries et allergènes
Méthode : *Cas concrets, quiz interactif*

11h00 – 12h00 Module 2
Hygiène du personnel
· Lavage des mains : protocole actualisé
· Tenue professionnelle et comportements interdits
· Identification des erreurs fréquentes
Méthode : *Démonstration, exercice pratique*

12h00 – 12h45 Module 3
Chaîne du froid
· Températures : stockage, cuisson, refroidissement
· Rupture de chaîne du froid : détection et actions
· Contrôles et relevés de température
Méthode : *Lecture de relevés, atelier pratique*

13h45 – 14h45 Module 4
Hygiène des locaux & PND
· Plan de nettoyage et désinfection — protocoles
· Produits agréés et gestion des déchets
· Révision du PND de l'établissement
Méthode : *Exercice : mise à jour du PND*

14h45 – 15h45 Module 5
Méthode HACCP — CCP
· Rappel des 7 principes et points critiques
· Surveillance, enregistrements, actions correctives
· Identifier les risques sur son poste de travail
Méthode : *Atelier : mise à jour du plan HACCP*

16h00 – 16h45 Module 6
Réception & traçabilité
· Contrôle livraisons, DLC/DDM, étiquetage
· Rotation des stocks (FIFO) actualisée
· Simulation réception marchandises
Méthode : *Exercice : simulation réception*

16h45 – 17h00 Clôture
Quiz final & bilan
· Quiz fin de formation (minimum 70 %)
· Correction collective, bilan de journée
· Remise de l'attestation MENTORIEL
Méthode : *Quiz individuel, correction collective*

MOYENS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATION

Moyens pédagogiques
- Apports théoriques ciblés sur les évolutions réglementaires 2024
- Exercices pratiques et études de cas HCR
- Quiz interactifs tout au long de la journée
- Ateliers pratiques : réception, températures, plan de nettoyage
- Livret HACCP mis à jour remis à chaque participant
- QR Code d'accès pour suivi administratif et feuille d'émargement

Critères de réussite et certification
- Participation active aux 7 heures de formation
- Score minimum de 70 % au quiz de fin de formation
- Attestation de formation MENTORIEL, conforme à l'arrêté du 21/12/2009 modifié en 2024

À noter
Ce recyclage ne se substitue pas à la formation initiale HACCP (14h — 2 jours). Il est recommandé tous les 3 à 5 ans ou à chaque évolution réglementaire majeure.

ACCÈS, FINANCEMENT & ACCESSIBILITÉ

Modalités et délais d'accès
Inscription en ligne ou par courriel. Après validation administrative et financière du dossier, l'accès est garanti sous 3 jours ouvrés (ou à la date de la prochaine session planifiée).

Lieu
Présentiel — Ajaccio (Campo Campus, Hôtel Campo Dell'Oro) ou en intra-établissement sur toute la Corse.

Financement
Non éligible au CPF. Prise en charge possible par votre OPCO, France Travail, la FIPU ou tout autre financeur compétent, sous réserve d'éligibilité.

Accessibilité PSH
Notre organisme étudie toute demande d'aménagement (rythme, supports, locaux, aide technique ou humaine) afin de garantir l'égalité d'accès à la formation.
Référent handicap : Séverine Molinero — 07 87 55 92 75 — contact@mentoriel.fr

Contact
Responsable pédagogique : contact@mentoriel.com — délai de réponse sous 72 heures ouvrées.