



Sensibiliser l'équipe à la sécurité alimentaire

(Actualisé au 01/01/2026)

Objectifs de capacités :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la sécurité alimentaire.

Etre capable de réaliser les activités du référentiel de capacités à l'issue de la formation.

Objectifs de formation et des savoirs associés :

Connaitre les savoirs associés permettant d'aboutir à la maîtrise des dangers et de garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue :

- Connaitre les différents dangers ;
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et les documents associés ;
- Utiliser la méthodologie HACCP
- Appliquer L'HACCP en pratique ;
- Gérer les traçabilités et les non-conformités ;
- Vérifier et valider votre PMS

Public concerné et prérequis

Toute personne manipulant des denrées alimentaires.
Pas de prérequis spécifiques.

Durée de la formation et modalités d'organisation :

- Dates : Du __/__/2026 au __/__/2026
- Nombre d'heures : 7 heures
- Horaires : 9h-12h30 / 13h30-17h
- Nombre de participants minimum : 5

Lieu de la formation

Au sein de _____ à l'adresse :

Modalités d'inscription

Inscription ouverte du __/__/2026 au __/__/2026

Envoyé une demande par mail

Auprès de M. _____@gmail.com

Ou auprès de Mr. LESSERTISSEUR, adresse mail : lamartine.formation@gmail.com

Personnes en situation de handicap

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?

Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Contenu de la formation

Référentiel de capacités

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration :

- Connaître les obligations de résultat ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. Mettre en œuvre les principes d'hygiène pour la restauration :

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
- Savoir identifier les non-conformités et prendre les mesures correctives adaptées.

Référentiel de formation, savoirs associés

- Connaitre les dangers alimentaires,
- Analyser les risques de contamination,
- Comprendre la méthode HACCP,
- Appliquer la méthode HACCP,
- Eviter la TIAC,
- Réaliser des contrôles microbiologiques,
- Adapter l'hygiène du personnel et des visiteurs,
- Mettre en place les locaux, les matériels, les nettoyages et les désinfections,
- Acheter et transporter les denrées alimentaires,
- Contrôler les matières premières et les repas en liaison froide ou chaude à réception,
- Respecter la chaîne du froid et chaîne du chaud
- Stocker les denrées alimentaires brutes et préparées,
- Connaitre les procédures de décontamination et de déconditionnement,
- Remise en température des préparations froides,
- Maintien au chaud des préparations chaudes,
- Traçabilité des plats témoins,
- Assurer le service,
- Connaitre les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène),
- Enregistrer les procédures de surveillances et traçabilités,
- Schématiser la marche en avant.
- Suivre, vérifier et valider votre plan de maîtrise sanitaire,

Moyens techniques, pédagogiques et méthodes d'évaluation

- Exposés méthodologiques : support power point, vidéos, PDF
- Remise d'un résumé de chaque module au stagiaire en version numérique
- Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues
- Visite de la cuisine de production de l'entreprise avec étude de cas (mise en pratique)
- Ecran de télévision
- Salle avec connexion internet
- Présentation du formateur
- Présentation des stagiaires et de leurs besoins
- Evaluation interactive des acquis en début de formation
- Evaluation orale des acquis à chaque fin de module
- Evaluation interactive des acquis en fin de formation

Profil du formateur

Christophe LESSERTISSEUR, intervenant en Hygiène et Sécurité Alimentaire

Qualification : BTS Hôtellerie-Restauration (niveau III)

Expériences : Formateur en hygiène alimentaire et en restauration depuis 2012

Traiteur en auto-entrepreneur depuis 2016

Responsable de restauration (2006-2011)