

Scénario pédagogique

séquençage détaillé de l'action de formation

Nom de votre organisme de formation : LEGER GEORGES EI

Titre de la formation : Maîtriser l'Hygiène et la Sécurité Alimentaire (HACCP)

Date(s) : 20/05/2025

Nom du formateur : Georges LEGER

Scénario pédagogique

séquençage détaillé de l'action de formation

Séquence 4 15h10 -17h10 (2 h)	Pathogènes Alimentaires Toxi-Infections Alimentaires Collectives Associations Pathogènes/Aliments	Mesures Préventives Dangers Microbiologiques	Travail personnel et/ou en groupe	préparation du cours par le stagiaire / Visio / e-mail	Distanciel		quizz, vidéo et documents PDF
	Introduction aux principes fondamentaux de l'HACCP. Mise en place des mesures de surveillance et vérification : Analyse des Risques Surveillance et Vérification (Autocontrôles et Enregistrements)	Principes HACCP : Intégrer les principes du système HACCP dans les pratiques alimentaires.	Travail personnel et/ou en groupe	préparation du cours par le stagiaire / Visio / e-mail	Distanciel	Formateur / Stagiaires	quizz, vidéo et documents PD
Total 7 Heures							
JOUR 2 Séquence 5 8h30 - 10h30 (2 h) Mises en situation & manipulation de matériel	Qualité des Matières Premières Conditions de Préparation Gestion de la Chaîne du Froid et du Chaud Hygiène des Manipulations : Cadre Réglementaire Notions de Déclaration et Agrément : Hygiène Alimentaire Classification des denrées : distinction entre produits prêts à manger et non. Élaboration du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)	Maîtriser la traçabilité des produits.	Travail personnel et/ou en groupe	préparation du cours par le stagiaire mises en situation avec manipulation de matériel	Présentiel dans les locaux de l'organisme de formation ou en milieu professionnel	2 heures en présence du stagiaire : Formateur / Stagiaires	Matériel : Rangement, gestion des stocks, plan de nettoyage désinfection, le plan de lutte contre les nuisibles, approvisionnement en eau, contrôles à réception et à expédition ; Procédures, déclaration obligatoire origine des viandes...
10h30 -10h35 PAUSE							
Séquence 6 10h35 - 12h05 (1,5 h)	Élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire. Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) Hygiène du Personnel Contrôle des Températures et Durées de Vie : Procédures de Nettoyage et Gestion des Stocks Traçabilité des Aliments :	Contrôles Officiels Organismes de Contrôle Conséquences d'un Non-Respect	Travail personnel et/ou en groupe	préparation du cours par le stagiaire / Visio / e-mail mises en situation avec manipulation de matériel	Distanciel	Formateur / Stagiaires	quizz, vidéo et documents PDF

Scénario pédagogique

séquençage détaillé de l'action de formation

12h05 -13 h 35 JEUNER

Séquence 7 13h35 -15h05 (1,5 h)	Analyse des arrêtés relatifs aux règles sanitaires pour les activités de commerce de détail. Rôle de la direction départementale	Connaître les lois et règlements en vigueur dans le domaine de la sécurité alimentaire.	Travail personnel et/ou en groupe	préparation du cours par le stagiaire / Visio / e-mail	Distanciel		quizz, vidéo et documents PDF
	Identifier les organismes accrédités pour le contrôle officiel des établissements. l'importance de la transparence des résultats de contrôle.	Savoir interagir avec les organismes de contrôle.	Travail personnel et/ou en groupe	préparation du cours par le stagiaire / Visio / e-mail	Distanciel	Formateur / Stagiaires	quizz, vidéo et documents PDF

15h05 -15h10 PAUSE

Séquence 8 15h10 – 17h10 (2 h) Mises en situation & manipulation de matériel	Hygiène du personnel et procédures de manipulation. Respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement : protocoles à suivre. Durées de vie des produits : compréhension de la date limite de consommation et de la date de durabilité minimale. Procédures de congélation, décongélation. Gestion des stocks et plan de nettoyage-désinfection. Élaboration d'un plan de lutte contre les nuisibles. Importance des contrôles à réception et à expédition. Conformité concernant l'affichage des allergènes et l'origine des viandes.	Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène et les risques associés en restauration commerciale. Minorer les conséquences d'une insuffisance d'hygiène.	Travail personnel et/ou en groupe	préparation du cours par le stagiaire mises en situation avec manipulation de matériel	Présentiel dans les locaux de l'organisme de formation ou en milieu professionnel	2 heures en présence du stagiaire : Formateur / Stagiaires	Matériel : thermomètre Cahier & fiches l'hygiène du personnel et des manipulations ; Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement ; Durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale), Procédures de congélation/décongélation
	Total 7 Heures						

ÉVALUATION (Mises en situation avec manipulation de matériel)

Total d'heures : 14

Somme des séquences : 14 heures

Nombre d'heures en présence du stagiaire par : 4 heures

Tableau de concordance entre le référentiel de formation et la formation proposée

A renseigner en détail pour vous assurer de la couverture de la formation proposée avec le référentiel

Référentiel de formation, savoirs associés	Traité dans séquence n°
<p>1. Aliments et risques pour le consommateur :</p> <p>1.1. Les différents dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dangers chimiques (détérgents, désinfectants, nitrates...) ; - dangers physiques (corps étrangers...) ; - dangers allergènes ; - dangers biologiques ; <p>1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.2.1. Microbiologie des aliments : <ul style="list-style-type: none"> - le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ; - le classement en utiles et nuisibles ; - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; - la répartition des micro-organismes dans les aliments ; - Les autres dangers biologiques (parasites) ; 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : <ul style="list-style-type: none"> - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; - les toxi-infections alimentaires collectives ; - les associations pathogènes/aliments ; <p>1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la qualité de la matière première ; - les conditions de préparation ; - la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; - l'hygiène des manipulations ; - les conditions de transport ; - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) ; 	Séquence 3 Séquence 4 Séquence 2
<p>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :</p> <p>2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ;</p> <p>2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - principes de base du paquet hygiène ; - la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont <u>l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime</u> ; - les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ; <p>2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.</p> <p><u>Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation</u> ;</p> <p>2.4. Les contrôles officiels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ; - les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ; - grilles de contrôle ; - suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ; - AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ; 	Séquence 1 Séquence 2 Séquence 4 Séquence 6

Référentiel de formation, savoirs associés	Traité dans séquence n°
<ul style="list-style-type: none"> - analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ; - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ; 	
<p>3. Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant ;</p> <p>3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'hygiène du personnel et des manipulations ; - le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; - les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation ; - les procédures de congélation/décongélation ; - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ; - le plan de nettoyage désinfection ; - le plan de lutte contre les nuisibles ; - l'approvisionnement en eau ; - les contrôles à réception et à expédition ; - les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ; - l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ; <p>3.2. Les principes de l'HACCP ;</p> <p>3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;</p> <p>3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;</p> <p>3.5. La traçabilité.</p>	Séquence 1 Séquence 4 Séquence 5 Séquence 7 Séquence 8