



## Objectifs

- Sensibiliser les stagiaires à la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans leur travail.
- Aider les stagiaires à avoir de bons comportements vis à vis de l'hygiène.
- Sensibiliser les stagiaires à la méthode HACCP.
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.



## Rythmes et durée

- Durée adaptée en fonction du test ou de l'entretien de positionnement du candidat
- Module de 14h
- Le rythme sera adapté aux besoins et contraintes du candidat, en accord avec le formateur



## Modalités pédagogiques

- Cours à distance ou en session individuel en face à face avec le formateur
- Classes virtuelles + points individuels
- Remise d'un kit pédagogique à l'entrée en formation (Supports de cours à télécharger + ...)



## Programme

- **Les normes réglementaires fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements :**  
Le contexte réglementaire : l'arrêté ministériel du 09 mai 1995 - Conséquences en matière de responsabilité vis-à-vis de la formation du personnel, la méthode HACCP.
- **Présentation de la méthode HACCP :** Définition et principes de la méthode - Notions de risques alimentaires - méthodologie de l'HACCP
- **Connaissance des microbes :** Les caractères généraux des microbes, origines, leur mode de vie - Facteur de contamination et de multiplication. - Comment limiter la présence et le développement des microbes ? – Applications pratiques : prévention - aliments à risques ; conséquences pratiques
- **Aliments et microorganismes dangereux :** listeria, salmonelles, staphylocoques, clostridies, Escherichia coli
- **Contrôles microbiologiques :** les analyses microbiologiques effectuées par un laboratoire. Les contrôles rapides
- **Conservation et durée de vie des aliments :** Les différentes techniques et applications pratiques gestion des conserves et gestion des surgelés
- **Nettoyage et désinfection : de la théorie à la pratique**
- **Hygiène des manipulations**



## Prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie, agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole...



## Admission

- Candidature par mail à [infos@brightformation.fr](mailto:infos@brightformation.fr)
- Entretien téléphonique de positionnement avec un conseiller formation
- Dès validation du projet de formation, affectation à un formateur et/ou à une session de formation
- Durée du processus de recrutement : entre 1 et 3 jours

## ☆☆☆ Compétences acquises

A l'issue du stage, vous attesterez des compétences suivantes :  
- réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale



## Certification

Formation de préparation à la certification spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale» (Enregistrée au RS sous le numéro [898](#))



## Modalités d'évaluation

Pas d'évaluation



## Tarifs

- Coût de la formation de 14h : 390€
- Passage de la certification compris dans le tarif
- Financement CPF possible



## Accessibilité

Pour les personnes en situation d'handicap, Bright Formation met en place un suivi et adaptation du parcours de formation en fonction des besoins exprimés lors d'un entretien spécifique.