



HYGIENE ALIMENTAIRE

Restauration collective

Mise à jour le
mars 2026

DURÉE

2 journées

PUBLIC

Personnel de la restauration collective

PRÉREQUIS

Aucun

NOMBRE DE PARTICIPANTS

4 à 12 stagiaires maximum.

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Présentiel.

PROFIL DE L'INTERVENANT

Formateur certifié.

TARIF

Intra-entreprises : 1840€ HT/groupe
Inter-entreprises : 540€ HT /personne

INFORMATION PRATIQUE

Les modalités, délais d'accès et informations complémentaires relatives à la formation sont disponibles sur notre site internet et à l'accueil de l'IMFS. Nous consulter.

OBJECTIFS

Comprendre la nouvelle approche réglementaire française et européenne (le paquet hygiène)
Maîtriser les objectifs de la nouvelle réglementation
Rappel de la méthode HACCP, des méthodes d'organisation et de réalisation du plan HACCP
Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective
Constitution d'outils permettant aux responsables de secteur de suivre l'application du plan HACCP et du PMS dans leurs unités de production et de distribution, de relever les dysfonctionnements et de prendre les mesures correctives

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, études de cas, analyse de situation

EVALUATION ET VALIDATION

Attestation de formation.
Evaluation finale Quizz
Aucune validation partielle possible

PROGRAMME DE FORMATION

La réglementation en matière d'hygiène alimentaire appliquée à la restauration collective

Présentation du « paquet hygiène »
Le contenu du paquet hygiène et ses objectifs
Les éléments clés de cette réglementation
Les raisons de l'évolution des textes
Les obligations qui en découlent pour les professionnels
Mise en place de procédures
Mise en place de modes opératoires
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
La mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte

Analyse du contenu du plan HACCP et respect de sa mise en place

Rappel des enregistrements à effectuer relatifs au fonctionnement de la structure (Y compris en amont et en aval du transport vers les unités relais)
L'analyse des dangers
La détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP)
Le système de surveillance des CCP et les actions correctives

L'analyse du plan de maîtrise sanitaire et le suivi de ses préconisations

Les modes opératoires des bonnes pratiques d'hygiène
Le dossier des enregistrements et des preuves
Le plan de formation du personnel
Le dossier de suivi des risques et des actions mises en place

La gestion documentaire permettant d'assurer le suivi de toutes les procédures

Formation accessible aux personnes en situation de handicap
Contacter notre référent handicap : G. GROSOL

CONTACT

0596 51 96 14
contact@imfs.fr

www.imfs-formation.fr