



PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale (HAERC)

14h



Cap' Formations - 40 Route de Navès, 81100 Castres

SAS au capital de 1000 Euros RC : 930 868 021 SIREN : 930 868 021 SIRET :

930 868 021 00013 Code Naf : 8559A NDA : 76 81 02 13 981



TITRE DE LA FORMATION Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale (HAERC)

DUREE:	14H (2 jours)
NOM DU FORMATEUR :	PLAUT FRÉDÉRIC
PUBLICS VISES :	Métiers de bouche Professionnels de restauration commerciale et cafétérias Professionnels de libres-services Professionnel de la restauration de type rapide Personnes travaillant dans le secteur alimentaires
PRE-REQUIS :	Aucun
MODALITE :	Présentiel

OBJECTIF : Identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments

COMPETENCES VISEES :

- Connaître et appliquer la réglementation (française et européenne)
- Etre capable d'appliquer les mesures d'hygiène au regard de la sécurité des aliments
- Connaître et comprendre les normes liées à la sécurité alimentaire

TITRE DE LA FORMATION : Hygiène Alimentaire en Établissement de Restauration Commerciale (HAERC)

JOUR 1

DUREE : 7H (2 pauses de 15min et 1h de déjeuner)
 NOM DU FORMATEUR : PLAUT FRÉDÉRIC
 SI OBJECTIF(S) OPERATIONNEL(S) : Connaître la réglementation liée à la sécurité des aliments

PROGRAMME DETAILLÉ

Séquence	Durée	Objectif intermédiaire	Méthodes / Activités pédagogiques	Évaluation
Accueil - Présentation de la formation & des objectifs	30 min	Présentation générale, émargement à la demi journée, les attentes et situations personnelles par rapport à la formation	Tour de table, brainstorming	
Rappels sur l'hygiène et la sécurité alimentaire	1h	Présentation de la formation et du déroulé.	Exposé oral	Échanges avec les stagiaires
Identifier les dangers (biologiques, chimiques, physiques)	1h30	Distinguer les types de dangers	Atelier en sous-groupes, restitution	Restitution collective
Le cadre réglementaire (Paquet hygiène, PMS, ISO, GBPH)	45 min	Définition de l'HAERC (objectifs, réglementation, obligations légales, risques pénaux)	Support PowerPoint	Questions-réponses
Les 5 étapes préalables HAERC	1h	Préparer la mise en œuvre d'un système HACCP	Jeu de rôle : création d'une équipe fictive	Observation formateur
Les 7 principes de l'HAERC : principes généraux	1h15	Comprendre la logique des étapes	Exposé dynamique, quiz interactif	Correction orale
Étude de cas pratique en groupe	1h	Appliquer les principes à une situation concrète	Travail collectif encadré	Restitution et analyse

TITRE DE LA FORMATION : Hygiène Alimentaire en Établissement de Restauration Commerciale (HAERC)

JOUR 2

DUREE : 7H (2 pauses de 15min et 1h de déjeuner)
 NOM DU FORMATEUR : PLAUT FRÉDÉRIC
 SI OBJECTIF(S) OPERATIONNEL(S) : Connaître la réglementation liée à la sécurité des aliments

PROGRAMME DETAILLÉ

Séquence	Durée	Objectif intermédiaire	Méthodes / Activités pédagogiques	Supports	Évaluation
Rappel des acquis et questions-réponses	30 min	Consolider les connaissances	Échange collectif	Tableau blanc	Oral
Élaboration du diagramme de fabrication	1h	Identifier les étapes clés d'un procédé, déterminer les points critiques pour la maîtrise	Activité guidée	Support PowerPoint	Observation
Analyse des dangers et détermination des CCP	1h30	Identifier les points critiques	Cas pratique + outil décisionnel	Support PowerPoint	
Définir les seuils, surveillances et actions correctives	1h30	Déterminer les mesures correctives lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé	Atelier de groupe	Fiches contrôle, exemples	Observation
Documenter et mettre en œuvre le plan HACCP	1h	Structurer un plan de maîtrise, appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système fonctionne efficacement	Création de fiches	Modèles Excel ou papier	
Quiz final (évaluation sommative)	30 min	Valider les acquis	QCM papier	Questionnaire	Correction
Bilan, échanges et évaluation de satisfaction	1h	Clore la formation et recueillir les retours	Débriefing, évaluation à chaud	Fiche satisfaction	Analyse par le formateur