Formation - Formation HACCP (hygiène alimentaire 14h)

Elle permet aux professionnels de contrôler la sécurité alimentaire, dans le but de réduire au minimum les dangers liés au manque d'hygiène.

Hygiène alimentaire | Formation

CODE : 65208 | Mise à jour : 27/06/2025

Objectifs

- - Comprendre l'application de la méthode HACCP
- - Intégrer la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- - Prévenir les risques et dangers
- - Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- - Savoir mettre en pratique les acquis et appliquer le PMS

Contenu de la formation

Comprendre l'application de la méthode HACCP

- Bref historique HACCP et introduction au contexte nationale et européen en matière d'hygiène alimentaire
- Introduction des notions des dangers et risques microbiens, microbiologiques et TIAC dans l'alimentation
- Autres dangers potentiels : allergènes, chimiques et physiques, comment les éliminer et les éviter
- Les moyens de maitrise des dangers

Comprendre la réglementation en matière d'hygiène – Maitriser les bonnes pratiques d'hygiènes alimentaire

- Notion des obligations de déclaration, d'agrément, dérogation, contrôles officiels
- Principe du pack hygiène :GBPH, CCP, PRPo
- PMS, Maitrise des BPH, Traçabilité, décongélation, gestion de l'espace et des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Appliquer les BPH
- Les mesures de vérifications en auto-contrôles et audits

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE
Futurs dirigeants, dirigeants et employés en restauration

PRÉ-REQUIS
Pas de pré-requis

DURÉE
2 jour (14h)

SESSION INTER
Demander un devis personnalisé
Aucune session n'est actuellement programmée

SESSION INTRA
Nous consulter

GROUPE
Minimum 4 personnes
Maximum 10 personnes

Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Quiz
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Travaux de mise en situation

Suivi, évaluation et sanction

Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Auto-positionnement
- Mises en situations
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)

Sanction de formation

- Remise d'une attestation de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Veuillez faire connaître vos besoins au plus tôt lors de nos échanges. La prise en compte d'un besoin spécifique peut nécessiter un délai pour étudier les modalités d'adaptation ou d'orientation.

Taux de satisfation des stagiaires

Issus des évaluations de satisfaction à chaud des stagiaires.

0% (avis)

Taux de validation de la formation

Issus des résultats de l'atteinte des objectifs par les stagiaires (Acquis et En cours d'acquisition).

Non renseigné

Carine Crosnier Lahay

Consultante et Formatrice / Hygiène alimentaire (HACCP) et management des équipes

CCL Consulting

Carine est une formatrice en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) , ainsi qu' en management des équipes "motiver et gérer ses équipes"

0630013079
carinelahay@gmail.com

Adresse postale : 85410 La Caillère Saint Hilaire
LinkedIn : https://www.linkedin.com/in/carine-crosnier-lahay/

Biographie

J'ai travaillé pendant plus de 20 ans dans la restauration, je garde une passion pour la pâtisserie, mon premier métier.

Depuis 2025, je suis **formatrice** pour les professionnels des métiers de bouches, **en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)**, ce sujet m'anime particulièrement car c'est un gage de qualité envers les consommateurs.

Je suis également **formatrice en management des équipes**: sans une bonne cohésion et compréhension de l'autre, nous ne pouvons avancer ensemble !

Forte de mon expérience je vous accompagne dans le développement de votre projet

- **Formation HACCP (14h obligatoire)**
- **Formation en management des équipes**

Je m'attache à créer des environnements de travail plus sereins au sein de vos entreprises

Diplômes et formations

2018 – Formation HACCP en restauration collective

2016 – Formation management des équipes « motiver et gérer ses équipes »

1993-1994 – Brevet de maitrise : Modules psycho/pédagogie, gestion d'entreprise, culture générale communication

1990 – CAP pâtisserie, confiseur, chocolatier, glacier