

# Hygiène & Sécurité alimentaire

Version 4 - 2026

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Assimiler les grands principes de la réglementation Européenne et nationale dans les commerces de denrées alimentaires :

- Savoir mettre en place, appliquer et maintenir des procédures permanentes fondées sur les principes HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène du secteur alimentaire
- Comprendre le contexte réglementaire des commerces alimentaires
- Appréhender les obligations de résultats (Règlement (CE) n°178/2002)
- Considérer la nécessité des autocontrôles concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (Règlement CE 2073/2005)
- Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection
- Définir, valider et appliquer un plan de nettoyage
- Avoir connaissance des éléments à réunir afin de constituer son PMS\*
- Être capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives

\*Plan de maîtrise sanitaire

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

**Prérequis :** Aucun – Toute personne volontaire

La formation est adaptée aux besoins de l'entreprise selon ses spécificités. Intervenant en plateau technique : supports pédagogiques, analyse avec le formateur suivi et traçabilité via un suivi de formation, des affiches mémoire adaptées à l'activité concernée, documentation préétablie et personnalisable à l'entreprise.

## Méthodes et outils pédagogiques :

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Méthode interrogative
- Méthode découverte
- Étude de cas concrets
- Quizz
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

## Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence
- Attestation de fin de formation
- Suivi de formation personnalisé
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation

## Modalités et délai d'accès à la formation :

Formation en présentiel au sein de vos locaux ou en salle.

Le délai de mise en place d'une formation est de 15 jours.

Autre possibilité les formations seront planifiées en fonction de la demande.

Inscription : Via le site internet ou par mail : [contact@celsiusformation.fr](mailto:contact@celsiusformation.fr)

## Prix des formations :

Nos tarifs sont disponibles sur le site internet de Celsius, un devis vous sera transmis en fonction de l'analyse de vos besoins.

Renseignez vous auprès de votre conseiller en formation :  
04 77 39 83 71 ou [contact@celsiusformation.fr](mailto:contact@celsiusformation.fr)



VOUS ÊTES EN SITUATION D'HANDICAP ? MERCI DE CONTACTER NOTRE REFERENT Clément LACOUR au  
04 77 39 83 71 ou par mail [contact@celsiusformation.fr](mailto:contact@celsiusformation.fr) afin de déterminer les actions  
envisageables.