



FICHE PROGRAMME

Maîtriser la sécurité des aliments dans mon Commerce

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les grands principes de la réglementation
- Être capable d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Savoir mettre en œuvre les grands principes d'hygiène dans son commerce

PUBLIC VISE

- Entrepreneur, chef d'entreprise, Formateur indépendant
- Salarié
- Demandeur d'emploi
- Personne en reconversion professionnelle
- Créateur/repreneur d'entreprise
- Manager
- Toute personne manipulant des denrées alimentaires en boutique commerciale, en restauration et dans les métiers de la bouche

PRÉREQUIS

- Aucun

DURÉE

- 2 jours (14 heures)

TARIF

2290 € TTC

MODALITES D'ORGANISATION

Formation en présentiel (14h)

Groupe de 12 personnes maximum

En cours d'enregistrement » auprès du préfet de région des Yvelines -
SASU PEP'S CONSULT- 25 rue du Maréchal Foch - 78000 VERSAILLES
SIRET : 933 697 013 00011 - APE : 7010Z



Maîtriser la sécurité des aliments dans mon Commerce

PROGRAMME DE LA FORMATION

JOUR 1

MODULE 1 : LA REGLEMENTATION (2h)

- CONNAITRE LES REGLES DE BASE DE LA SECURITE DES ALIMENTS
 1. Notion déclaration, agrément
 2. L'hygiène des denrées alimentaires
 3. Les arrêtés en vigueur relatif aux règles sanitaires des commerces de détail
 4. Les contrôles officiels

MODULE 2 : LES DIFFERENTS DANGERS (2h)

- SAVOIR RECONNAITRE LES POINTS CRITIQUES : ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR
 1. Microbiologie des aliments
 2. Les dangers microbiologiques
 3. Les autres dangers

MODULE 3 : LES BONNES PRATIQUES (3h)

- IDENTIFIER TOUTES LES ETAPES DE MON ACTIVITE BOUTIQUE / RESTAURATION ET POUR CHACUNES D'ELLES METTRE EN PLACE UNE ACTION COMMUNE POUR MAITRISER L'HYGIENE
 1. La marche en avant
 2. Les conditions de préparation
 3. La chaîne du froid et du chaud
 4. L'hygiène des manipulations
 5. Les conditions de transport
 6. Le nettoyage, la désinfection
 - Evaluation d'acquis
 - Exercices permettant de vérifier l'aptitude du stagiaire à restituer les connaissances théoriques et pratiques acquises en cours de stage

En cours d'enregistrement » auprès du préfet de région des Yvelines -
SASU PEP'S CONSULT- 25 rue du Maréchal Foch - 78000 VERSAILLES
SIRET : 933 697 013 00011 - APE : 7010Z



Maîtriser la sécurité des aliments dans mon Commerce

JOUR 2

MODULE 1 : LA METHODE HACCP, LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (2h)

- METTRE EN PRATIQUE DES PRINCIPES D'HYGIENE ET SECURITE POUR UNE AMELIORATION CONTINUE

1. L'obligation de résultat
2. Les nuisibles
3. La maintenance
4. La traçabilité
5. De la prévention à l'action corrective
6. Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène

MODULE 2 : LES POINTS DE VIGILANCE AUX ETAPES DE LA FABRICATION (2h)

- GERER ET MAITRISE SON ROLE SUR LE PLAN DU CONTROLE
1. L'hygiène du personnel et des manipulations
 2. Les températures de conservation, de cuisson, de refroidissement, durée de vie des produits et ceux fabriqués et déconditionnés
 3. La surgélation
 4. La décongélation
 5. L'organisation des flux produits en réception et en stockage

MODULE 3 : LA TRACABILITE ET LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORME (2h)

- COMPRENDRE L'IMPORTANCE DE LA TRACABILITE ET SAVOIR AGIR EN CAS DE NON-CONFORMITE
1. Les autocontrôles et mesure de surveillance
 2. Les éléments contrôlés au cours d'une inspection
 3. La gestion des non-conformités, conséquences pour le site

MODULE 4 : LA GESTION D'UNE T.I.A.C (1h)

- MAITRISE LES ATTITUDES A ADOPTER
1. Définition
 2. La gestion d'une T.I.A.C

- Evaluation d'acquis FINAL : ...

En cours d'enregistrement » auprès du préfet de région des Yvelines -
SASU PEP'S CONSULT- 25 rue du Maréchal Foch - 78000 VERSAILLES
SIRET : 933 697 013 00011 - APE : 7010Z



Maîtriser la sécurité des aliments dans mon Commerce

METHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et méthodologiques en microbiologie des aliments
- Exercices pratiques de mise en situation à l'aide de support photos et vidéos pour comprendre les bonnes pratiques d'hygiène
- Étude de cas pour mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire dans son commerce.
- Remise d'un ensemble de documents au format papier ou numérique
- Evaluation par qcm, questionnaire et mise en pratique

MOYENS TECHNIQUES

Une salle avec tables, chaises, ordinateur, connexion internet, vidéoprojecteur

FORMATEUR

- Nada BITAR
- Référente hygiène
- Nombre d'années d'activité dans ce domaine est de 30 ans dont 13 ans en tant que Formatrice

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par le stagiaire est effectué selon les modalités suivantes :

- Questionnaire remis en fin de journée et corrigé conjointement avec le stagiaire
- Exercices permettant de vérifier l'aptitude du stagiaire à restituer les connaissances théoriques et pratiques acquises en cours de stage

À l'issue de la formation, le prestataire délivre au stagiaire une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

MODALITÉS DE CONTRÔLE DE L'ASSIDUITÉ

Pour la formation en présentiel, pour chaque ½ journée le stagiaire se verra remettre la feuille de présence et devra la signer pour attester de son assiduité à la formation, et elle sera contresignée par le formateur à l'issue de chaque ½ journée.

En cours d'enregistrement » auprès du préfet de région des Yvelines -
SASU PEP'S CONSULT- 25 rue du Maréchal Foch - 78000 VERSAILLES

SIRET : 933 697 013 00011 - APE : 7010Z



Maîtriser la sécurité des aliments dans mon Commerce

ACCESSIBILITE

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation pour suivre la formation

Référent handicap :

Nada BITAR

Mail : nada.bitar@pepsconsult.fr

Tel : 07 49 37 62 21

CONTACT

Référent administratif et pédagogique : Nada BITAR

Pour toute demande de renseignement, envoyer un mail à :

nada.bitar@pepsconsult.fr

Ou appeler le : 07 49 37 62 21

QUALITÉ ET SATISFACTION

La satisfaction moyenne des stagiaires est de : 95 %

L'atteinte des objectifs est de : 100 %

Fait en double exemplaires originaux , dont un est remis à chacune des parties
Fait le

**Pour l'Organisme de Formation
PEP'S CONSULT**

25 Rue du Maréchal Foch

78000 VERSAILLES

Tel : 07 49 37 62 21

nada.bitar@pepsconsult.fr

SIRET 933 697 013 00011 APE 7010Z

Nada BITAR, signature

Pour Le stagiaire bénéficiaire

signature

En cours d'enregistrement » auprès du préfet de région des Yvelines -
SASU PEP'S CONSULT- 25 rue du Maréchal Foch - 78000 VERSAILLES

SIRET : 933 697 013 00011 - APE : 7010Z

