



FF78-26

HYGIENE

HYGIENE ALIMENTAIRE-HACCP : SPECIALE BOULANGERIE PATISSERIE TRAITEUR

Public concerné :

Professionnels des métiers de bouche secteur boulangerie-pâtisserie-traiteur, manipulateurs de denrées alimentaires, responsables d'établissement ou de fabrication ou de distribution.

Prérequis : Aucun prérequis

Mise en œuvre : Formation en présentiel

Durée : 7H (1 jour de 7H ou 2 ½ journées)

Tarif : 255 Euros HT. par stagiaire
225 Euros HT. par stagiaire Tarif adhérent
1125 Euros HT. Intra

Nombre de stagiaires : 5 pers. minimum, 10 pers. Maximum

Personnes en situation de handicap : Adaptations possibles de conditions d'accueil et d'animation selon besoin(s) spécifique(s), merci de nous contacter

Dates, ville, accès : Sur demande via www.reso-formation.fr

Inscription : Merci de nous faire part de votre demande via la fiche formation concernée (formulaire d'inscription à compléter) [sur www.reso-formation.fr](http://www.reso-formation.fr)

RESO formation s'engage à vous répondre dans les 72 heures suivant votre demande et à débiter la prestation dans les 1 à 2 mois à compter de l'acceptation de la prise en charge du dossier.

Mise À jour : juin 2026

Hygiène alimentaire-HACCP : spéciale boulangerie pâtisserie traiteur

OBJECTIF(S) DE FORMATION

Appliquer les exigences réglementaires et les principes de l'HACCP afin de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires en boulangerie, pâtisserie et traiteur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ❖ Identifier les obligations vis-à-vis de la réglementation en hygiène alimentaire
- ❖ Identifier les exigences en matière d'hygiène et d'HACCP
- ❖ Savoir suivre son plan de maîtrise sanitaire
- ❖ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les points de maîtrise

PROGRAMME DE FORMATION

1. LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE :

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Les principes de base du paquet hygiène
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce en détail
- Les principes de l'HACCP
- Le GBPH

2. LES DANGERS DANS L'ALIMENTATION

- Le danger microbiologique
- Les autres dangers :
 - Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
 - Dangers physiques (corps étrangers...)
 - Dangers biologiques (allergènes)

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

4. LES MESURES DE VÉRIFICATIONS

- Autocontrôles et enregistrements

FORMATEURS

Formateurs spécialisés dans le domaine de l'hygiène alimentaire

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation repose sur une approche active et pratique, combinant observation, mise en situation et accompagnement individualisé. Elle est conçue pour permettre à chaque participant de mettre en pratique immédiatement les compétences acquises.

- Exercices individualisés
- Études de cas issues des établissements ou externes
- Mises en situation

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de quiz, mises en situation, travaux pratiques individualisés...

Le participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

- ❖ Auto-positionnement en début de session
- ❖ Evaluation des acquis en fin de session
- ❖ Evaluation à chaud de satisfaction de la formation
- ❖ Certificat de réalisation