

PROGRAMME OFFICIEL

Formation HACCP

E-Learning — Hygiène Alimentaire & Sécurité Sanitaire

■ Format	E-Learning 100% en ligne — accès 24h/24
■ Durée totale	14 heures (7 modules)
■ Niveau	Tout niveau — aucun prérequis
■ Certification	Attestation officielle délivrée à l'issue
■ Financement	Éligible CPF, OPCO, Pôle Emploi
■ Public visé	Professionnels de la restauration & industrie agroalimentaire

www.formationhaccp.org

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA FORMATION

Objectif général

Cette formation e-learning vous permet d'acquérir les compétences nécessaires pour mettre en place, appliquer et maintenir un système HACCP conforme à la réglementation française et européenne. À l'issue de la formation, vous serez en mesure de construire un Plan de Maîtrise Sanitaire complet et d'assurer la sécurité alimentaire dans votre établissement ou unité de production.

Critère	Détail
Durée totale	14 heures réparties en 7 modules
Format	Vidéos HD + supports PDF + quiz interactifs
Accès	Plateforme en ligne sécurisée — 90 jours d'accès
Rythme	Formation asynchrone, à votre rythme
Évaluation	QCM de validation par module + examen final
Sanction	Attestation officielle de formation (conforme décret 2011)
Langue	Français

Méthodes pédagogiques générales

- Vidéos pédagogiques animées (5 à 15 min par séquence) avec sous-titres
- Supports de cours téléchargeables au format PDF pour chaque module
- Quiz interactifs de compréhension après chaque séquence (feedback immédiat)
- Études de cas réels issus de la restauration et de l'industrie agroalimentaire
- Forum d'échanges avec le formateur et les autres apprenants
- Examen final en ligne : QCM de 40 questions, score minimal de 70% requis

**MODULE
01****Réglementation & Cadre Juridique**

■ 2h00

Objectifs pédagogiques

- ✓ Identifier les textes réglementaires applicables au secteur alimentaire
- ✓ Comprendre les obligations légales de l'exploitant
- ✓ Connaître les rôles des autorités de contrôle (DDPP, DGAL, ANSES)
- ✓ Distinguer les sanctions civiles et pénales encourues

Contenus détaillés

- Le Paquet Hygiène européen : règlements CE 852/2004 et 853/2004
- Le décret du 24 juin 2011 sur la formation obligatoire en hygiène
- Les obligations de déclaration et d'agrément sanitaire
- Rôle et pouvoirs de la DDPP lors des contrôles
- Responsabilité pénale et civile en cas de TIAC
- Les sanctions : avertissement, mise en demeure, fermeture administrative

Méthodes pédagogiques

- Vidéo introductive : panorama réglementaire (12 min)
- Document PDF : textes réglementaires commentés
- Quiz : 10 questions sur les obligations légales
- Étude de cas : analyse d'un rapport de contrôle DDPP

**MODULE
02****Les Dangers Alimentaires**

■ 2h00

Objectifs pédagogiques

- ✓ Identifier les trois catégories de dangers alimentaires
- ✓ Comprendre les conditions de développement des micro-organismes pathogènes
- ✓ Évaluer les risques liés aux allergènes alimentaires
- ✓ Appliquer les mesures préventives adaptées à chaque danger

Contenus détaillés

- Dangers biologiques : bactéries (Salmonella, Listeria, E. coli, Staphylocoque)
- Dangers chimiques : pesticides, résidus de nettoyage, métaux lourds
- Dangers physiques : corps étrangers, verre, métal
- Conditions de multiplication bactérienne : température, pH, activité de l'eau
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) : mécanismes et prévention
- Gestion des 14 allergènes majeurs réglementés

Méthodes pédagogiques

- Vidéo animée : le cycle de vie des bactéries pathogènes (10 min)
- Infographie interactive : les conditions de développement bactérien
- Quiz : identification des dangers par type de denrée
- Fiche PDF : tableau des allergènes et mesures de gestion

MODULE 03

Les 7 Principes de la Méthode HACCP

■ 3h00

Objectifs pédagogiques

- ✓ Maîtriser les 7 principes fondamentaux du système HACCP
- ✓ Construire un diagramme de fabrication et valider les étapes
- ✓ Identifier et justifier les Points Critiques pour la Maîtrise (CCP)
- ✓ Établir des limites critiques mesurables et des procédures de surveillance

Contenus détaillés

- Principe 1 — Analyse des dangers : méthode des 5M, arbre de décision
- Principe 2 — Détermination des CCP : outil de l'arbre de décision du Codex
- Principe 3 — Limites critiques : valeurs réglementaires (températures, pH, Aw)
- Principe 4 — Système de surveillance : fréquences, responsables, outils de mesure
- Principe 5 — Mesures correctives : procédures d'action immédiate et traçabilité
- Principe 6 — Vérification : audits, analyses microbiologiques, revue documentaire
- Principe 7 — Documentation : plan HACCP, fiches d'enregistrement obligatoires

Méthodes pédagogiques

- Vidéo : présentation des 7 principes avec exemples concrets (20 min)
- Exercice pratique : construction d'un diagramme de fabrication (restauration)
- Exercice pratique : construction d'un diagramme de fabrication (industrie)
- Quiz : 15 questions sur l'identification des CCP et limites critiques
- Modèle PDF : tableau HACCP vierge à compléter

MODULE 04

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

■ 2h00

Objectifs pédagogiques

- ✓ Comprendre la structure et le contenu obligatoire du PMS
- ✓ Rédiger les procédures de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- ✓ Mettre en place un système de traçabilité amont et aval
- ✓ Gérer les non-conformités et les procédures de retrait/rappel

Contenus détaillés

- Structure du PMS : BPH, procédures HACCP, traçabilité
- Plans de nettoyage et désinfection : protocoles, produits homologués, fréquences
- Plan de lutte contre les nuisibles (PLCN)
- Gestion de l'eau et de la qualité de l'air en production
- Traçabilité : étiquetage, numéros de lot, registres d'entrées/sorties
- Procédures de retrait et de rappel de produits
- Archivage documentaire : durées légales de conservation

Méthodes pédagogiques

- Vidéo : structure d'un PMS complet commenté (15 min)
- Modèles téléchargeables : plan de nettoyage, fiche de traçabilité
- Étude de cas : analyse d'un PMS incomplet — identification des lacunes
- Quiz : 10 questions sur les documents obligatoires du PMS

MODULE 05

Maîtrise des Températures & Marche en Avant

■ 2h00

Objectifs pédagogiques

- ✓ Appliquer les températures réglementaires à chaque étape de la chaîne alimentaire
- ✓ Organiser les locaux selon le principe de marche en avant
- ✓ Mettre en place un suivi rigoureux des températures
- ✓ Gérer les ruptures de chaîne du froid et les non-conformités thermiques

Contenus détaillés

- Températures réglementaires par catégorie de produit (frais, surgelé, plat chaud)
- Réception des marchandises : contrôles à effectuer systématiquement
- Stockage : rotation FIFO, séparation des denrées, températures de conservation
- Cuisson : températures à cœur minimales selon les produits
- Refroidissement rapide : règle des 2h (63°C → 10°C)
- Marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Étalonnage des équipements de mesure de température

Méthodes pédagogiques

- Vidéo : visite virtuelle d'une cuisine professionnelle conforme HACCP (12 min)
- Tableau interactif : températures réglementaires par étape
- Exercice : détection des non-conformités sur relevés de température
- Quiz : 12 questions sur la gestion des températures

MODULE 06

Hygiène du Personnel & Bonnes Pratiques

■ 1h30

Objectifs pédagogiques

- ✓ Appliquer les règles d'hygiène personnelle en milieu alimentaire
- ✓ Mettre en place des protocoles de lavage des mains efficaces
- ✓ Former et sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques
- ✓ Gérer l'aptitude médicale du personnel manipulant des denrées

Contenus détaillés

- Tenue de travail réglementaire : équipements de protection individuels
- Protocole de lavage des mains : technique, fréquence, produits
- Comportements à risque à identifier et corriger
- Visites médicales obligatoires et déclaration des maladies contagieuses
- Formation initiale et continue du personnel : obligations de l'employeur
- Gestion des intérimaires et saisonniers : accueil sécurité alimentaire

Méthodes pédagogiques

- Vidéo : démonstration du protocole de lavage des mains conforme OMS (8 min)
- Fiche mémo téléchargeable : bonnes pratiques d'hygiène personnelle
- Jeu de rôle simulé : détection d'erreurs d'hygiène en cuisine (vidéo interactive)
- Quiz : 8 questions sur les obligations hygiéniques du personnel

MODULE 07

Audit, Vérification & Amélioration Continue

■ 1h30

Objectifs pédagogiques

- ✓ Conduire un audit interne HACCP de son établissement
- ✓ Analyser les résultats et identifier les axes d'amélioration
- ✓ Préparer efficacement un contrôle de la DDPP
- ✓ Inscrire la démarche HACCP dans une dynamique d'amélioration continue

Contenus détaillés

- Méthodologie d'audit interne : préparation, déroulement, rapport
- Grilles d'évaluation et indicateurs de performance sanitaire
- Analyses microbiologiques : interprétation des résultats et seuils d'alerte
- Préparation aux contrôles officiels (DDPP, certifications clients)
- Gestion des non-conformités : analyse des causes, plans d'action correctifs
- Introduction à l'ISO 22000 : lien avec le système HACCP
- Outils numériques pour la gestion HACCP (applications, logiciels)

Méthodes pédagogiques

- Vidéo : simulation d'un audit DDPP commenté (15 min)
- Grille d'audit téléchargeable : auto-évaluation de son établissement
- Étude de cas : analyse d'un rapport d'audit avec non-conformités
- Examen final : QCM 40 questions couvrant l'ensemble des modules (60 min)

PLANNING INDICATIF & CERTIFICATION

Planning suggéré sur 2 semaines

Semaine	Jour	Module	Durée
	Jour 1	Module 01 — Réglementation	2h00
	Jour 2	Module 02 — Les Dangers Alimentaires	2h00
Semaine 1	Jour 3	Module 03 — Les 7 Principes HACCP (partie 1)	1h30
	Jour 4	Module 03 — Les 7 Principes HACCP (partie 2)	1h30
	Jour 5	Révisions modules 01 à 03 + QCM	1h00
	Jour 6	Module 04 — Plan de Maîtrise Sanitaire	2h00
	Jour 7	Module 05 — Maîtrise des Températures	2h00
Semaine 2	Jour 8	Module 06 — Hygiène du Personnel	1h30
	Jour 9	Module 07 — Audit & Amélioration Continue	1h30
	Jour 10	Examen final (QCM 40 questions)	1h00

Certification & Attestation

- ✓ Score minimal de 70% à l'examen final pour l'obtention de l'attestation
- ✓ Attestation officielle de formation à l'hygiène alimentaire (conforme décret du 24/06/2011)
- ✓ Document mentionnant le numéro de déclaration d'activité de l'organisme formateur
- ✓ Attestation reconnue par la DDPP lors des contrôles sanitaires
- ✓ Accès à l'attestation en téléchargement immédiat depuis votre espace apprenant
- ✓ En cas d'échec : une seconde tentative de l'examen final est possible sous 72h

Modalités de Financement

Dispositif	Public concerné	Prise en charge
CPF (Mon Compte Formation)	Salariés, indépendants, demandeurs d'emploi	Jusqu'à 100%
OPCO	Salariés (selon secteur)	Partielle ou totale
Pôle Emploi (AIF)	Demandeurs d'emploi	Partielle ou totale
Plan de formation entreprise	Salariés	Variable selon accord
Paieement personnel	Tout public	Tarif accessible

Pour toute question sur les modalités d'inscription ou de financement : contact@formationhaccp.org

www.formationhaccp.org