

Apply formation

58 rue de Monceau

75008 Paris

Email : contact@applyformation.fr



Programme_Formation_HACCP_Bar_à_Salade_ApplyFormation.



FICHE PROGRAMME OFFICIELLE – APPLY FORMATION

Titre de la formation :

Hygiène et sécurité alimentaire – Mise en place des normes HACCP, des supports d'hygiène et du document unique pour un bar à salade en commerce de primeur

Public visé :

- Gérant, responsable ou employé de commerce de primeur manipulant des denrées alimentaires.
- Tout professionnel souhaitant ouvrir ou mettre en conformité un espace bar à salade.

Prérequis :

Aucun prérequis obligatoire – maîtrise du français professionnel recommandée.

Durée :

35 heures (5 jours consécutifs ou modulables selon l'activité du commerce).

Type de formation :

Formation individuelle (mono-stagiaire) – intra-entreprise, réalisée sur site client.

Lieu :

Dans les locaux du commerce de primeur.

Formateur référent :

Bruno DELAFOSSE – Formateur hygiène et sécurité alimentaire (référent HACCP)



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

APPLY FORMATION s'engage à rendre ses formations accessibles à tous.

Les modalités d'accueil, d'accompagnement et d'adaptation pédagogique peuvent être étudiées en amont de la session afin de permettre la participation de toute personne en situation de handicap.

Un référent handicap est à disposition pour évaluer les besoins spécifiques et proposer des aménagements adaptés (supports, rythme, matériel, lieu, accompagnement).

Référente handicap :

Mme Grupont Solène



contact@applyformation.fr



06 71 18 73 04

Apply formation

58 rue de Monceau

75008 Paris

Email : contact@applyformation.fr



Titre de la formation :

Hygiène et sécurité alimentaire – Mise en place des normes HACCP, des supports d'hygiène et du document unique pour un bar à salade en commerce de primeur

Objectif général :

Accompagner le professionnel dans la mise en conformité hygiène et sécurité de son activité de commerce de primeur intégrant un espace bar à salade, selon la méthode HACCP et les exigences réglementaires en vigueur.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les dangers et risques sanitaires liés à la manipulation de fruits, légumes et produits frais.
- Appliquer la méthode HACCP et construire un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire sur site.
- Créer et utiliser les supports réglementaires obligatoires (fiches traçabilité, plan de nettoyage, relevés de température).
- Élaborer et mettre à jour le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP).
- Organiser un espace de préparation conforme aux exigences réglementaires pour un bar à salade.

Compétences visées et objectifs opérationnels détaillés

1 Gestion du froid et du chaud

- Maîtriser le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud.
- Contrôler et enregistrer les températures de conservation et de service.
- Organiser les zones de stockage et les équipements frigorifiques.
- Prévenir les ruptures de la chaîne du froid et assurer la maintenance des équipements.

2 Techniques de transformation

- Réaliser la découpe des fruits et légumes dans le respect des règles d'hygiène.
- Utiliser un matériel adapté et entretenu.
- Effectuer les cuissons éventuelles (soupes, légumes) dans le respect des températures de cuisson, de refroidissement et de maintien au chaud.
- Préparer et assembler les salades et jus dans le respect de la méthode HACCP.

3 Durée de vie et conservation

- Déterminer la durée de vie microbiologique et organoleptique des produits transformés.
- Gérer les DLC et DDM conformément à la réglementation.

Apply formation

58 rue de Monceau

75008 Paris

Email : contact@applyformation.fr



- Mettre en œuvre le conditionnement, l'étiquetage et la traçabilité des produits.
- Appliquer la rotation des stocks (FIFO).

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports théoriques et d'ateliers pratiques sur site.
- Études de cas et mises en situation réelles.
- Accompagnement à la mise en place des outils réglementaires (PMS, DUERP).
- Suivi individualisé tout au long du parcours.

Évaluation des acquis :

- Quiz et exercices tout au long de la formation.
- Évaluation pratique sur site (audit hygiène).
- Grille de compétences notée (1 à 4).
- Attestation HACCP et attestation "Formation réalisée sur site client – commerce de primeur".

Mention officielle :



Formation non certifiante – Attestation de compétences remise en fin de formation

Moyens pédagogiques :

- Support PowerPoint / livret stagiaire Apply Formation
- Fiches outils HACCP (nettoyage, traçabilité, température, allergènes)
- Modèles PMS et DUERP personnalisables
- Étude de cas réels sur site
-

Modalités administratives

- Convention de formation professionnelle conforme aux articles L.6353-1 et suivants du Code du Travail
- Feuille d'émargement journalière signée
- Rapport d'évaluation et bilan pédagogique individuel
- Éligible à la prise en charge par les OPCO (Commerce, EP, etc.)

Apply formation

58 rue de Monceau

75008 Paris

Email : contact@applyformation.fr



Coordonnées du centre de formation :

APPLY FORMATION - Organisme certifié Qualiopi

58 rue de Monceau – 75008 Paris

 contact@applyformation.fr

 *Document interne – Ne pas diffuser*

SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE –

Intitulé de la formation :

Hygiène et sécurité alimentaire – Méthode HACCP appliquée au commerce de primeur et bar à salade, avec mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et du Document Unique (DUERP)

Durée : 35 heures – 5 jours

Type : Formation intra-entreprise – mono-stagiaire

Formateur référent : Bruno DELAFOSSE

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise

Organisme : APPLY FORMATION – Organisme certifié Qualiopi

Jour 1 – Introduction à l'hygiène alimentaire et cadre réglementaire (7h)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les bases de la réglementation européenne et française en matière d'hygiène alimentaire (Paquet Hygiène, arrêté du 21 décembre 2009).
- Identifier les obligations des professionnels et les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire.

Déroulement :

- Présentation interactive : définitions, textes réglementaires, rôles de la DRAAF et de la DDPP.
- Discussion autour des pratiques du commerce de primeur et des besoins spécifiques liés au bar à salade.
- Étude de cas : identification des zones à risque dans l'entreprise.

Supports et moyens :

Diaporama, cas pratiques, livret stagiaire, échanges avec le formateur.

Évaluation :

Quiz de validation des connaissances (10 questions).

Apply formation

58 rue de Monceau

75008 Paris

Email : contact@applyformation.fr



Jour 2 – Les dangers alimentaires et la méthode HACCP (7h)

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les dangers microbiologiques, physiques et chimiques.
- Comprendre la logique HACCP et ses 7 principes.

Déroulement :

- Apports théoriques et illustrations de cas concrets.
- Application des 7 principes HACCP à l'activité de bar à salade.
- Construction collective d'un diagramme de fabrication (ex : salade composée).

Supports et moyens :

Support PowerPoint, exemples réels, kit de fiches HACCP Apply Formation.

Évaluation :

Exercice pratique : repérage des dangers sur un plan de travail et proposition de mesures correctives.

Jour 3 – Maîtrise du froid, du chaud et techniques de transformation (7h)

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la chaîne du froid et du chaud.
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors de la découpe et de la préparation.

Déroulement :

- Mise en pratique sur site : réception, stockage, découpe de fruits et légumes, gestion des températures.
- Étude des cuissons, refroidissements et maintiens au chaud.
- Élaboration d'un schéma de marche en avant.

Supports et moyens :

Thermomètres, fiches de contrôle, matériel du commerce, vidéo de démonstration.

Évaluation :

Observation directe sur site (fiche d'observation pratique).

Apply formation

58 rue de Monceau

75008 Paris

Email : contact@applyformation.fr



Jour 4 – Élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (7h)

Objectifs pédagogiques :

- Construire le PMS du commerce : plan de nettoyage, traçabilité, gestion des températures, fiches d'enregistrements.
- Savoir utiliser et mettre à jour le kit PMS.

Déroulement :

- Travaux pratiques : création des fiches du plan de nettoyage et de traçabilité.
- Intégration des documents obligatoires : relevés de température, affichage allergènes, registre des non-conformités.
- Vérification des pratiques sur site.

Supports et moyens :

Kit PMS Apply Formation (Word modifiable), exemples concrets, suivi individuel.

Évaluation :

Contrôle du PMS élaboré par le stagiaire.

Jour 5 – Élaboration du DUERP et validation finale (7h)

Objectifs pédagogiques :

- Identifier et hiérarchiser les risques professionnels liés à l'activité.
- Rédiger le Document Unique (DUERP) adapté à l'entreprise.
- Évaluer l'acquisition des compétences.

Déroulement :

- Présentation du modèle DUERP Apply Formation.
- Accompagnement individualisé pour la rédaction du DUERP.
- Synthèse des acquis et validation finale.

Supports et moyens :

Fiche modèle DUERP, grilles d'analyse des risques, accompagnement du formateur.

Évaluation :

QCM final + validation du DUERP.

Modalités transversales :

- Évaluations formatives quotidiennes.
- Évaluation sommative finale (théorique + pratique).
- Suivi individualisé (grille de compétences).
- Traçabilité Qualiopi assurée (émargement, positionnement, satisfaction).



Formation non certifiante – Attestation de compétences remise en fin de formation.



Document interne – Ne pas diffuser – Apply Formation.

Mise à jour le 20/10/2025