

# Apply formation

58 rue de Monceau  
75008 Paris  
Email : [contact@applyformation.fr](mailto:contact@applyformation.fr)



## PROGRAMME DE FORMATION

### Hygiène & Sécurité alimentaire – Méthode HACCP appliquée à la Restauration (14 h / 2 jours)

**Organisme de formation :** Apply Formation

58 rue de Monceau – 75008 Paris

 [contact@applyformation.fr](mailto:contact@applyformation.fr) |  06 71 18 73 04

N° de déclaration d'activité : 11757012675

(Enregistrement ne valant pas agrément de l'État)

#### Durée et type de session

- Durée totale :** 14 heures – 2 jours ou 21 h – 3 jours (selon besoin client)
- Type :** Intra-entreprise / Développement des compétences groupe de 2 à 8 personnes
- Horaires indicatifs :** 9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00
- Lieu :** Dans les locaux Apply Formation ou sur site client

#### Public concerné

- Cuisiniers, chefs de partie, commis de cuisine
- Gérants de restaurants traditionnels, collectifs, bistronomiques, hôtels
- Personnel manipulant des denrées alimentaires en cuisine
- Responsables hygiène, responsables qualité

#### Prérequis

Aucun prérequis obligatoire. Une première expérience en restauration est un plus.

#### 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](mailto:contact@applyformation.fr)

 06 84 87 51 49

## 🎯 Objectif général

Maîtriser l'hygiène alimentaire et la méthode HACCP en restauration afin de garantir la sécurité sanitaire des préparations, prévenir les risques de contamination, respecter la réglementation en vigueur et assurer la conformité du restaurant, de la cuisine ou de l'établissement.

## 🧩 Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les dangers alimentaires en cuisine
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) dans une cuisine professionnelle
- Maîtriser la chaîne du froid, du chaud et les températures réglementaires
- Mettre en œuvre la méthode HACCP
- Rédiger et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Réaliser la traçabilité et gérer les allergènes
- Déetecter une non-conformité et mettre en place les actions correctives
- Travailler en conformité avec la réglementation CE 852/2004 et l'arrêté du 21/12/2009

## 🧠 Compétences visées

- Maîtriser les règles d'hygiène en restauration
- Appliquer la marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Respecter les températures réglementaires (Froid / Chaud / Refroidissement)
- Identifier les CCP en cuisine
- Gérer la traçabilité et les allergènes
- Organiser son poste selon le PMS
- Identifier et prévenir les risques (biologiques, physiques, chimiques)

## ◆ Jour 1 – Bloc 1 (9h00 à 12h30 – 3h30)

### Thème : Hygiène alimentaire & dangers en restauration

#### Objectifs pédagogiques

- Comprendre les bases réglementaires
- Identifier les risques sanitaires en cuisine
- Savoir organiser un poste de travail conforme

#### Contenu :

- Règlement CE 852/2004 – obligations du professionnel
- Dangers : biologiques (Listeria, Salmonelle), chimiques et physiques
- Hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, comportement
- Marche en avant : organisation du poste
- Zones propres / zones sales en cuisine
- Hygiène du matériel : planches, couteaux, équipements

#### Compétences visées :

- Identifier les dangers alimentaires
- Appliquer les règles d'hygiène du personnel et du poste de travail

#### Méthodes pédagogiques

- Études de cas : contamination croisée
- Démonstrations vidéo / échanges interactifs

#### Évaluation

Quiz formatif 5 questions

## ◆ Jour 1 – Bloc 2 (13h30 à 17h00 – 3h30)

### Thème : Chaîne du froid / chaîne du chaud / stockage – Restauration

#### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les températures réglementaires
- Comprendre les risques liés au froid, au chaud et au refroidissement
- Gérer les enregistrements obligatoires

#### Contenu

- Températures réglementaires : +3°C / +4°C / +63°C
- Refroidissement rapide : +63°C → +10°C en < 2 h
- Décongélation – congélation
- Stockage : DLC, DDM, rotation FIFO
- Enregistrements : frigos, chambres froides, plats du jour
- Étude de cas : rupture de la chaîne du froid

#### Compétences visées

- Contrôler et enregistrer les températures
- Réagir en cas de non-conformité

#### Méthodes

- Travaux pratiques, analyse de situations réelles

#### Évaluation

- Observation formateur + cas pratique

## ◆ Jour 2 – Bloc 3 (9h00 à 12h30 – 3h30)

### Thème : Méthode HACCP & PMS – Application en restauration

#### Objectifs pédagogiques

- Comprendre et appliquer les 7 principes HACCP
- Identifier les CCP en restauration
- Élaborer un PMS complet

#### Contenu

- Les 7 principes HACCP
- OPRP / CCP : comprendre les différences
- Diagrammes de fabrication : crudités, plats cuisinés, viandes, desserts
- Fiches PMS :
  - traçabilité
  - plan de nettoyage
  - relevé température
  - plan de lutte nuisibles
  - Gestion des allergènes
  - Détection et gestion des non-conformités

#### Compétences visées

- Élaborer un PMS complet
- Identifier un CCP et son seuil critique

#### Méthodes

- Ateliers en sous-groupes, étude de cas HACCP

#### Évaluation

Quiz formatif 5 questions

## ◆ **Jour 2 – Bloc 4 (13h30 à 17h00 – 3h30)**

### **Thème : Mise en situation – Traçabilité, allergènes & non-conformités**

#### **Objectifs pédagogiques**

- Pratiquer les procédures HACCP en cuisine
- Compléter les enregistrements obligatoires
- Gérer une non-conformité réelle

#### **Contenu**

- Traçabilité : lots, fournisseurs, DLC, étiquettes
- Allergènes : tableau obligatoire – INCO
- Non-conformités et actions correctives
- Exemple : rupture froid, plat mal refroidi, allergène caché
- Construction d'un plan correctif

#### **Compétences visées**

- Gérer la traçabilité complète
- Identifier et corriger une non-conformité

#### **Méthodes**

- Mise en situation réelle / simulation opérationnelle

#### **Modalités d'évaluation**

Quiz final HACCP (10 questions)

Grille de compétences – validation fin de formation

*Mise à jour le 11/12/2025*

# Apply formation

58 rue de Monceau  
75008 Paris  
Email : [contact@applyformation.fr](mailto:contact@applyformation.fr)



## ❖ MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Livret stagiaire HACCP – restauration
- PowerPoint formateur
- Fiches PMS (nettoyage, traçabilité, relevés)
- Études de cas + exercices pratiques
- Manipulation matériel (thermomètres, étiquetage)



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Moment	Type	Outil	Objectif
Avant	Diagnostique	Fiche de positionnement	Identifier le niveau
Pendant	Formative	Quiz + observation	Vérifier les acquis
Fin	Sommative	Quiz final + grille compétences	Certification HACCP



## VALIDATION

Délivrance de l'attestation :  
**“Hygiène & Sécurité alimentaire – HACCP Restauration – 14h”**



## ENCADREMENT

Formateur expert HACCP – Restauration & normes CE 852/2004



## CONTACT PÉDAGOGIQUE

Référente pédagogique :  
**Mme Dounia BELHADJ**

 [contact@applyformation.fr](mailto:contact@applyformation.fr) |  06 71 18 73 04

## Règlement Intérieur

### Article 1 - Objet et champ d'application

Conformément aux dispositions des articles L.6352-3, L.6352-4 et R.6352-1 à R.6352-15 du Code du Travail, le présent règlement a pour objet de déterminer les principales mesures applicables en matière de santé, de sécurité et de discipline aux stagiaires de l'organisme de formation, dénommé ci-après.

Tout stagiaire doit respecter les termes du présent règlement durant toute la durée de l'action de formation.

Toutefois, lorsque la formation se déroule dans une entreprise déjà dotée d'un règlement intérieur, les mesures de santé et de sécurité applicables aux stagiaires sont celles de ce règlement.

### Article 2 - Hygiène et sécurité

Chaque stagiaire doit veiller au respect des consignes générales et particulières en matière d'hygiène et de sécurité, sous peine de sanctions disciplinaires.

Il leur est interdit de manger durant la session de formation.

#### Alcool et produits stupéfiants

La consommation de produits stupéfiants ou de boissons alcoolisées est strictement interdite.

Il est également interdit de participer à la formation en état d'ivresse ou sous l'emprise de produits stupéfiants. Interdiction de fumer ou de vapoter

Il est interdit de fumer ou de vapoter (utilisation d'une cigarette électronique) durant la formation.

Les stagiaires sont toutefois autorisé·e·s pendant leur temps de pause à aller fumer ou vapoter.

### Article 3 – Horaires, absences et retards

Les horaires de la formation seront communiqués aux stagiaires au préalable. Les stagiaires sont tenu·e·s de respecter ces horaires. Sauf autorisation express, les stagiaires ne peuvent pas s'absenter pendant les heures de formation. L'émargement devra être fait au début ou à la fin de chaque atelier selon la pratique de l'organisme de formation.

En cas d'absence ou retard, les stagiaires en informeront dans les plus brefs délais l'organisme de formation et s'en justifier.

L'employeur du stagiaire est informé des absences dans les meilleurs délais qui suivent la connaissance par l'organisme de formation.

De plus, pour les stagiaires dont le coût de la formation est pris en charge par un financeur externe (OPCO, Pôle Emploi, Caisse des Dépôts), les absences non justifiées entraînent une retenue sur la prise en charge du coût de la formation, proportionnelle à la durée de l'absence.

# Apply formation

58 rue de Monceau  
75008 Paris  
Email : [contact@applyformation.fr](mailto:contact@applyformation.fr)



## Article 4 - Comportement

Il est demandé à tout stagiaire d'avoir un comportement garantissant le respect des règles élémentaires de savoir vivre, de savoir être en collectivité et le bon déroulement des formations. À titre d'exemple, il est formellement interdit aux stagiaires :

- De modifier, d'utiliser à une fin tierce ou de diffuser les supports de formation sans l'autorisation express de l'organisme de formation ;
- De modifier les réglages des paramètres de l'ordinateur ou de logiciel ;
- D'utiliser leurs téléphones portables durant les sessions à des fins autres que celles de la formation.

## Article 5 : Accès

Il leur est interdit d'être accompagné·e·s de personnes non inscrites à la formation.

## Article 6 - Utilisation du matériel

Tout·e stagiaire est tenu·e de conserver en bon état le matériel et la documentation mis à la disposition par l'organisme de formation. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite, sauf pour le matériel mis à disposition à cet effet.

Il est formellement interdit de diffuser les codes personnels nécessaires pour se connecter à l'espace extranet ou autres plateformes. À la fin du stage, le·la stagiaire est tenu·e de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'organisme de formation, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation ou présents sur son extranet.

La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisée que pour un strict usage personnel.

Il est formellement interdit pour le·la stagiaire, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

## Article 7 - Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif pourra, en fonction de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après, sans nécessairement suivre l'ordre de ce classement :

- rappel à l'ordre ;
- avertissement écrit ;
- blâme ;
- exclusion temporaire de la formation ;
- exclusion définitive de la formation.

L'organisme de formation informe de la sanction prise le cas échéant : l'employeur du·de la stagiaire ou l'administration de l'agent stagiaire ; et/ou le financeur du stage.

58 rue de Monceau  
75008 Paris  
Email : [contact@applyformation.fr](mailto:contact@applyformation.fr)

## **Article 8 - Procédure disciplinaire**

En application de l'article R.6352-4 du Code du Travail, « aucune sanction ne peut être prononcée à l'encontre du stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui ».

Lorsque l'organisme de formation envisage une prise de sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéresser contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée n'a pas d'incidence sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Au cours de l'entretien, le stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté. Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire : celui-ci a alors la possibilité de donner toute explication ou justification des faits qui lui sont reprochés.

Lorsqu'une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat est considérée comme indispensable par l'organisme de formation,

aucune sanction définitive relative à l'agissement fautif à l'origine de cette exclusion ne peut être reprise sans que le stagiaire ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et, éventuellement, qu'il elle ait été convoqué(e) à un entretien et ait eu la possibilité de s'expliquer devant un Commission de discipline.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après avis de la Commission de discipline.

Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme lettre recommandée, ou d'une lettre remise contre décharge. L'organisme de formation informe concomitamment l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

## **Article 9 : Publicité**

Le présent règlement est affiché dans les locaux et sur le site internet de l'organisme de formation. En outre, un exemplaire est remis à chaque stagiaire.

Fait à Paris, le

Signature du stagiaire