



Hygia Global  
INSTITUT

2025

# Programme de formation



## HYGIENE ALIMENTAIRE

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Comprendre les fondamentaux de l'hygiène alimentaire
- Appliquer la réglementation en vigueur (Paquet Hygiène, HACCP)
- Prévenir les risques de contamination et sécuriser la chaîne alimentaire
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) efficace

## Catégorie et but

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but de favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail. Elles peuvent permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée.

## Public concerné

- Métiers de bouche
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire / agro-alimentaire
- Négociants
- Transporteurs
- Coopérative agricole

## Prérequis

- Aucun prérequis

## Durée de la formation

Cette formation se déroulera en 14 heures ; soit 2 jours de formation.

## Effectif de stagiaires prévu

Cette formation est dispensée pour un groupe de 10 participants maximum.

## Contenu de la formation

	Modules	Durée	Descriptif
1	L'hygiène alimentaire	1 heure	- Hygiène et sécurité alimentaire  - De la naissance de l'hygiène alimentaire à aujourd'hui - Définition de la méthode
2	Historique	1 heure	- Comprendre l'hygiène alimentaire au cœur de l'entreprise - Les bases de l'hygiène alimentaire et les prérequis

<b>3</b>	La réglementation	3.5 heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le paquet hygiène</li> <li>- Les arrêtés ministériels</li> <li>- Les agréments</li> </ul>
<b>4</b>	Décisions et contrôles	1.5 heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sécurité alimentaire</li> <li>- Contrôles officiels</li> <li>- Protection de la santé publique</li> </ul>
<b>5</b>	Plan de maîtrise sanitaire	2 heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risques et dangers</li> </ul>
<b>6</b>	Les dangers	2 heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dangers physiques</li> <li>- Dangers chimiques</li> </ul>
<b>7</b>	Les TIA	2 heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition</li> <li>- Réglementation</li> </ul>
<b>8</b>	Évaluation de fin de formation	1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Évaluation des acquis</li> </ul>

## Méthodes et techniques pédagogiques

- Méthode expositive
- Méthode affirmative
- Méthode interrogative
- Méthode active
- Exposés
- Exercices
- Témoignage
- Lecture
- Études de cas
- Jeu de rôle
- Visionnement de films
- Simulation
- Jeux d'entreprise
- Débats
- Démonstrations
- Expérimentation
- Enquête

## Moyens techniques

- 1 salle de formation de 15 participants
- Des ordinateurs
- 1 vidéoprojecteur
- 1 tableau blanc
- 1 copieur
- Connexion internet
- Un espace extérieur
- Ressources pédagogiques

## Profil des formateurs

Formateur en **hygiène alimentaire** est un expert en sécurité sanitaire des aliments, maîtrisant la réglementation HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, avec une expérience significative dans le secteur agroalimentaire et la formation pour adultes.

## Suivi de la formation

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- *feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur*

## Modalités d'évaluation

L'évaluation sera réalisée à l'aide des critères suivants :

- **Les attentes** des participants seront recueillies par le formateur lors du lancement de la formation et confrontées aux objectifs de formation.
- **Les acquis / les connaissances** seront évaluées en début et en fin de formation par l'intermédiaire d'un outil proposé par le formateur (quiz de connaissances, questionnaire, exercice de reformulation, mise en situation...).
- **La satisfaction** des participants à l'issue de la formation sera évaluée lors d'un tour de table, le cas échéant en présence du commanditaire de la formation, et à l'aide d'un questionnaire individuel « à chaud » portant sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la qualité globale de l'intervention.
- A distance de la formation : il appartiendra aux stagiaires **d'analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail**, notamment lors de leur entretien professionnel. Des outils pourront être suggérés pendant la formation (plans d'action, préfiguration d'un plan d'amélioration des pratiques individuelles et collectives, grille de suivi personnalisé de mesure d'impact...).

## Tarif

Communiqué sur devis.

## Financements possibles

La formation préparant au Titre Professionnel Agent de Propreté et d'Hygiène peut être financée par différents dispositifs, en fonction de la situation du candidat

- **Pour les demandeurs d'emploi**
  - Financement France Travail
  - Régions et collectivités territoriales (selon les dispositifs locaux).
  - Dispositifs spécifiques pour les jeunes via les Missions Locales.



- **Pour les salariés**
  - Plan de développement des compétences (prise en charge par l'employeur).
  - CPF (Compte Personnel de Formation) : Mobilisable directement via la plateforme Mon Compte Formation.
  - Pro-A (reconversion ou promotion par alternance) pour les salariés souhaitant évoluer.
- **Pour les personnes en reconversion ou en projet individuel**
  - CPF de transition professionnelle (ex-CIF).
  - Autofinancement avec possibilité d'échéancier.
- **Autres dispositifs**
  - Financement via l'Agefiph pour les personnes en situation de handicap.
  - Accompagnement possible par les OPCO pour les entreprises relevant de la branche Propreté.

Nous vous accompagnons dans la recherche et le montage de votre dossier de financement en fonction de votre statut et de votre projet.

## Modalités d'accès

L'inscription est réputée acquise lorsque : la proposition tarifaire et la convention sont acceptées et retournées signées.

## Délais d'accès

**Formation accessible dans un délai de 1 mois** sous réserve de la complétude du dossier et des places disponibles.

## Contact

Adresse mail : [hygiaglobalinstitut@gmail.com](mailto:hygiaglobalinstitut@gmail.com)

Téléphone : 0590 59 55 69      0690 64 37 85      0690 61 56 97

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre organisme de formation est engagé en faveur de l'inclusion et veille à garantir l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap.

- Un référent handicap est à disposition pour accompagner les candidats dans l'analyse de leurs besoins spécifiques.
- Des aménagements pédagogiques, organisationnels ou matériels peuvent être mis en place en fonction de la situation (adaptation des supports, rythme de la formation, modalités d'évaluation...).
- Chaque situation est étudiée de manière individuelle afin de proposer les solutions les plus adaptées, en lien avec les partenaires spécialisés (Cap Emploi, Agefiph...).

## Taux

Nombre d'apprenants formés : 37

Taux de satisfaction des apprenants : 90%