

Une formation essentielle pour respecter la loi, protéger vos clients et sécuriser votre activité



### Objectif :

Se former à la méthode HACCP pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans tout établissement manipulant ou vendant des denrées alimentaires.



### Durée & Modalité :

14 heures sur 2 jours – Conformément à l'arrêté du 5 octobre 2012

Formation 100% online “Formation en classe virtuelle synchrone (visioconférence), avec échanges en direct et exercices pratiques.”

15 stagiaires maximum



### Pré-requis :

Aucun prérequis technique, aisance relationnelle souhaitée



### Public visé :

Professionnels de la restauration, snacks, bars, salles de sport proposant une offre alimentaire

Créateurs ou repreneurs d'établissement manipulant des produits alimentaires

Personnel en reconversion ou en montée en compétences

Tout professionnel manipulant ou préparant des denrées alimentaires : restaurateurs, snacks, foodtrucks, traiteurs, etc.



### Accessibilité Handicapés :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous informer lors de l'inscription afin que nous puissions adapter les modalités si nécessaires.



### Délai d'accès :

les inscriptions sont possibles jusqu'à **10 jours avant le début de la session**, sous réserve de place disponible.

En cas de demande spécifique (ex : financement OPCO), le délai peut être porté à **4 semaines** pour permettre le traitement administratif.



### Objectifs pédagogiques :

Comprendre les principes de la méthode HACCP

Maîtriser les règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire

Mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire (PMS)



### Compétences visées :

- Comprendre les obligations réglementaires en matière d'hygiène alimentaire.
- Maîtriser les principes de la méthode HACCP applicable en restauration commerciale.
- Prévenir les risques de contaminations et garantir la sécurité sanitaire des aliments.



### Méthodes pédagogiques :

Présentations interactives

Études de cas réels

Exercices pratiques / QCM

Support de cours remis à chaque participant

Livret stagiaire

Un référent pédagogique est disponible pendant toute la durée de la formation pour répondre aux questions et accompagner les stagiaires



### Programme :

Les fondamentaux de l'hygiène alimentaire

Présentation de la méthode HACCP et ses 7 principes

Bonnes pratiques d'hygiène (températures, conservation, nettoyage...)

Élaboration du Plan de Maîtrise SanitaireCas pratiques et mise en situation



### Évaluation :

Attestation officielle de formation HACCP

Conforme aux exigences de la réglementation en vigueur

- Évaluation continue + test final QCM.
- Attestation de formation remise en fin de session.
- Enregistrement dans le registre ROHYA si requis.

Un questionnaire de satisfaction est remis en fin de formation afin d'améliorer en continu nos prestations.

### **Documents remis**

- Support de cours PDF.
- Fiche d'émarginement.
- Attestation de suivi HACCP conforme réglementation.



### **Formateurs :**

- PICCIN Cécile : Directrice Générale Hoops Factory + Fondatrice SportBusiness Formation
- Consultants / ingénieurs en agroalimentaire ou qualité



**Tarif :** 170€ HT / personne

### **Contact**

Une question ? Besoin d'un devis ou d'un accompagnement personnalisé ?

☞ Contactez-nous directement sur [www.sportbusinessformation.com](http://www.sportbusinessformation.com) ou par mail : [contact@sportbusinessformation.com](mailto:contact@sportbusinessformation.com) — notre équipe vous répond sous 48h !