



SÉCURITÉ DES BIENS ET DES PERSONNES

FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - RÉFÉRENT DRAAF

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES  
ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

RÉFÉRENCE : PS02011

★★★★★ 4.5/5

VERSION 1 (MÀJ : 17.04.2025)

1. Définition des  
besoins

2. Évaluation des  
connaissances

3. Formation

4. Test et validation  
des acquis

À la recherche d'une formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** pour booster vos compétences ?

STAGEUP met à votre disposition toute son expertise technique et pédagogique qui vous permettra d'atteindre vos objectifs.

Que vous soyez une entreprise ou un institutionnel, la formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** est assurée par nos formateurs sélectionnés pour leurs compétences reconnues (certification....) et leurs qualités relationnelles.

Quelque soit le niveau des stagiaires, un suivi pédagogique est assuré avant, pendant et après la formation, de manière à constater les acquis et ainsi permettre une mise en œuvre rapide dans un contexte professionnel.

Vous souhaitez organiser votre formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** facilement et de manière personnalisée ? Optez pour une solution en intra, ou participez à une de nos sessions collectives (inter), dans la limite des places disponibles.

Participez à la formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** à Paris, Lille, Marseille, Lyon, Bordeaux, Toulouse, Strasbourg, Nantes, Montpellier, Rennes, Grenoble, Angers, Clermont-Ferrand, Nancy.

## Public

Professionnels de la restauration

## Prérequis

Avoir une bonne connexion internet

## Objectifs du stage

La formation **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - REFERENT DRAAF** a pour objectifs de :

- Connaître la réglementation en vigueur.
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments dans votre entreprise.
- Réagir en cas d'alerte.
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire.

## Durée

14 heures

## Pédagogie

METHODE PEDAGOGIQUE :

Formation dispensée par un formateur professionnel soit en 100% présentiel soit en hybride 10 heures e-learning sur notre plateforme immersive et interactive unique en France ! et 4 heures en présentiel.

Mise à disposition de documents durant la formation et disponibles à vie.

METHODE D'EVALUATION :

Test de niveau (QCM) effectué en début et en fin de formation de manière à mesurer la progression de l'apprenant et de valider ses acquis.

Quizz intermédiaires à l'oral tout au long du parcours.

Nombreuses activités pédagogiques sous forme d'immersive learning et de serious game avec score final (pour l'option 10 heures e-learning et 4 heures présentiel).

SANCTION :

Attestation de formation.

Arrêté préfectoral n° 24.091 du 30 Juillet 2024 Direction Régionale de

## CONTENU DU PROGRAMME

La formation **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - REFERENT DRAAF** transmet les connaissances réglementaires en vue de contrôler la sécurité alimentaire pour prévenir, éliminer et/ou réduire les dangers physiques, chimiques ou biologiques à des niveaux acceptables et préserver ainsi la santé du consommateur.

La formation **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - REFERENT DRAAF** vous permettra de maîtriser et d'appliquer les objectifs majeurs de cette réglementation à savoir :

- ▶ Identifier les risques et dangers chimiques, physiques, microbiologiques pour la sécurité alimentaire.
- ▶ Déterminer tous les points critiques pour la sécurité alimentaire.
- ▶ Fixer les seuils critiques.
- ▶ Surveiller les point critiques.
- ▶ Prendre les mesures correctives si le système de surveillance observe la non maîtrise d'un point critique de contrôle.
- ▶ Vérifier que le process fonctionne correctement.

## PROGRAMME DE FORMATION

### MODULE 1: INTRODUCTION

- ▶ Contexte
- ▶ La méthode HACCP

- Activité en immersive Learning: un repas entre amis
- Résumé du module 1
- Test du module 1 : QCM de fin de module

### MODULE 2 : LES FONDEMENTS DE LA RÉGLEMENTATION

- ▶ Le codex Alimentarius
- ▶ Les règlements du paquet hygiène
- ▶ Les arrêtés ministériels
- ▶ La déclaration d'activité
- ▶ La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- ▶ La traçabilité

- Le rendez-vous administratif
- Résumé du module 2
- Test du module 2

### MODULE 3 : INITIATION À LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- ▶ Historique
- ▶ La diversité du monde microbien
- ▶ Le développement des micro-organismes

- Le stage de microbiologie
- Résumé du module 3
- Test du module 3

### MODULE 4 : LES DANGERS

- ▶ Introduction
- ▶ Les dangers biologiques
- ▶ Les dangers chimiques
- ▶ Les dangers physiques
- ▶ L'analyse des dangers

- La cuisine de Bruno
- Résumé du module 4
- Test du module 4

### MODULE 5 : GESTION DES CRISES

- ▶ Les TIAC
- ▶ Le retrait-rappel

l'alimentation de l'agriculture et de la forêt de la région Centre Val de Loire - portant publication de la liste des organismes de formation autorisés à mettre en œuvre l'action de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA région Centre Val de Loire : 17819702.

Formation théorique et pratique.

**Parler à un conseiller formation**

☎ 01.47.23.79.72

- La mauvaise nouvelle
- L'intoxication alimentaire
- Résumé du module 5
- Test du module 5

## MODULE 6 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- ▶ Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ Les points clés de l'hygiène

- Première journée de stage
- Deuxième journée de stage
- Résumé du module 6
- Test du module 6

## MODULE 7 : LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

- ▶ Introduction
- ▶ Mise en pratique

- Il manque des produits de nettoyage
- Résumé du module 7
- Test du module 7

## MODULE 8 : LES 7 PRINCIPES ET LES 12 ÉTAPES DE LA MÉTHODE HACCP

- ▶ Introduction
- ▶ La méthode HACCP
- ▶ Les étapes de la méthode HACCP adaptées aux petites entreprises

- C'est parti pour l'HACCP !
- Résumé du module 8
- Résumé du module 8 : vidéo
- Test du module 5

## MODULE 9 : LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- ▶ Introduction
- ▶ Composition du PMS
- ▶ La formation du personnel

- Un après-midi sous les papiers !
- Résumé du module 9
- Résumé du module 9

## MODULE 10 : LES CONTRÔLES OFFICIELS

- ▶ Les différents services de contrôle
- ▶ Les contrôles des services vétérinaires

- Une journée de stress
- Résumé du module 10
- Test du module 10

## MODULE 11 : MISE EN PRATIQUE

- L'affiche des 14 allergènes
- Travail rédactionnel

## SORTIE DE FORMATION

- Résumé de la formation
- Examen final de certification

## FIN DE FORMATION

- ▶ Conclusions.
- ▶ Test de niveau et correction.
- ▶ Évaluation qualitative.
- ▶ Validation des acquis.
- ▶ Remise de l'attestation de formation.
- ▶ Remise d'un support de cours et documents annexes.

Votre formateur **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF**

### Des experts à votre service

Fort d'une expérience opérationnelle en projet, votre formateur a été sélectionné par nos services pédagogiques tant pour son expertise que pour ses qualités pédagogiques et sa volonté de transmettre son savoir-faire.

Comment financer la formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** ?

### OPCO, POLE EMPLOI, CPF...

En tant qu'organisme de formation s'adressant principalement aux professionnels, nous vous conseillons et nous vous accompagnons dans vos démarches pour la prise en charge en tout ou partie de votre formation .

### Nos principaux partenaires sont les OPCO tels que par exemple :

- ▶ [opco.ep](http://opco.ep) pour les salariés d'agences d'architecture.
- ▶ [atlas](http://atlas) pour les bureaux d'études et économistes de la construction.
- ▶ [fif.pl](http://fif.pl) pour les dirigeants non salariés en profession libérale.
- ▶ [afdass](http://afdass) pour les salariés d'agences de communication, spectacle, production...

Un chiffrage ainsi que les possibilités de financements selon votre opco vous seront adressés par un de nos conseillers en formation.

### Les avantages du **présentiel** :

Déplacement dans vos locaux et partout en France. La formation peut soit se dérouler dans une pièce dédiée soit dans la pièce principale de votre entreprise si sa configuration le permet.

- ▶ meilleure relationnel avec le formateur.
- ▶ meilleure assiduité.
- ▶ temps de formation concentré sur une période donnée.
- ▶ possibilité de former plusieurs personnes simultanément et de manière plus efficace.

Le présentiel permet également plus de proximité avec le formateur et par conséquent un meilleur relationnel. Les échanges entre les participants sont aussi plus réguliers et plus décontractés.

Formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** dans vos locaux ou en ligne

### Quel format choisir ?

Ces deux formats de formation offrent chacun leurs intérêts pratiques. Chaque participant ayant ses préférences et ses contraintes en matière d'organisation, nous vous garantissons une formation réussie que ce soit en présentiel ou en distanciel.

Ils nous ont fait confiance pour leur formation :

[Voir un échantillon de quelques clients](#)

**Nos formations** sont réalisables partout en France, à domicile ou sur le lieu de travail.

**Formation** Paris, Lyon, Marseille, Lille, Nice, Bordeaux, Toulouse, Montpellier, Strasbourg...

Prise en charge par votre OPCO (Atlas, Opco EP, AKto, Afdas, FIF PL...)

### Les avantages du **distanciel** :

**Il est important d'être équipé du matériel nécessaire à savoir :** poste informatique équipé, connexion internet fibre, webcam, micro et casque audio.

Un lien de réunion type Zoom ou Teams sera fourni aux stagiaires directement par le formateur.

- ▶ possibilité d'espacer les séances.
- ▶ nombre de participants plus limité.
- ▶ réduction des frais de déplacement.

Le distanciel permet aussi de participer depuis n'importe quel endroit, favorisant ainsi une meilleure gestion du temps et des contraintes personnelles. Les interactions peuvent se faire à travers divers outils collaboratifs, rendant les échanges dynamiques et interactifs.



Centre de formation **STAGE'UP**

Siège social : 23 rue Antigna 45000 ORLEANS

Siège commercial : 14 rue d'Amsterdam 750009 PARIS

Siret : 488 346 610 000 30 APE : 8559A N°Existence : 24 45 02361 45



email : [contact@stageup.fr](mailto:contact@stageup.fr)

01 47 23 79 72