



DURÉE

1 jour



DATE(S)

19/10/2026



HORAIRES

9h - 12h30 / 13h30 - 17h



LIEU

CDG / Collectivité

FSST27 : Traçabilité de l'hygiène alimentaire (HACCP)



OBJECTIF

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Comprendre les principes fondamentaux de la réglementation en hygiène alimentaire ;
- Prévenir les risques en restauration ;
- Comprendre le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les obligations qui en découlent ;
- Réaliser les contrôles de traçabilité obligatoires au quotidien.



PUBLIC VISÉ

Ensemble des agents des collectivités ayant un restaurant scolaire.



PRÉREQUIS

Aucun



CONTENU

Théorie

- Les fondamentaux de l'hygiène alimentaire ;
- Comprendre le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ;
- Les obligations de traçabilité ;
- La liaison froide et la liaison chaude ;
- Les non-conformités ;
- Préparer un contrôle par les services de la DDETSPP (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations) ;
- Principaux risques en restauration.

Pratique

- Réception des marchandises ;
- Compléter les documents HACCP ;
- Gestion d'une rupture de la chaîne du froid ;
- Réalisation d'audit interne.



MOYENS

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques,
Échanges sur le vécu des participants,
Exercices d'application, mises en situation,
Boîte à outils.

Moyens techniques :

Salle équipée, avec vidéoprojecteur
Ordinateur
Paperboard
Table et chaise

Moyens d'encadrement :

Formateur conseiller en prévention des risques professionnels, expert en santé
et sécurité au travail

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de la formation :

Suivi de l'exécution :

Signatures des feuilles d'émargement par demi-journées par les stagiaires et le
formateur.

Évaluation et certification le cas échéant :

Questionnaire de pré-formation
Questionnaire de fin de formation
Attestation de fin de formation
Questionnaire de satisfaction



MODALITÉ DE DÉROULEMENT

Présentiel avec alternance de théorie et de pratique
Participants : Mini 6 - Maxi 12
Les participants peuvent apporter tous les documents utilisés actuellement en
collectivité (PMS, feuille de traçabilité...)