

Sécurité sanitaire des aliments (basée sur la méthode HACCP)

Cette formation en hygiène alimentaire et HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) vise à permettre aux salariés et/ou bénévoles de maîtriser les règles essentielles en termes d'hygiène et de gestion des risques sanitaires

Dates :

5 & 6 mars 2026

Lieu :

Centre Social La Croix des Oiseaux, 28 Avenue Croix des Oiseaux 84 000 AVIGNON

Durée :

2 jours / 14 heures

9h à 12h30 – 13h30 à 17h

Public :

Salariés, Bénévoles d'activité

Prérequis :

Maîtrise de la langue française ou prévoir un accompagnement

Tarifs :

Salarié.e adhérent.e : 600 €

Bénévole adhérent : Gratuit

Nombre de participant.e.s :

Entre 5 et 12

Formateur.ice :

Sylvie PODER-GUILLOU, Docteure en chimie, Formatrice en Santé Environnementale et Sécurité Alimentaire, Adhérente au Réseau Environnement Santé.

Modalités :

Les formations – sauf mention contraire – se déroulent en présentiel. L'inscription est possible jusqu'à 1 mois avant le début de la formation.

Règlement : [consulter le règlement intérieur](#)

Livret : [consulter le livret d'accueil](#)

Contact :

Cécile LIENART

Chargée de formation et interlocutrice handicap

formation@vaucluse-centres-sociaux.fr

04 90 87 07 84 / 06 19 01 72 52

Objectifs de la formation

- Connaître les risques alimentaires
- Connaître les principes de la méthode HACCP dans son application quotidienne
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Maîtriser le plan de nettoyage

Contenus

Jour 1

Accueil et quizz de positionnement

Les risques alimentaires (biologiques, physiques, chimiques)

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en lien avec la configuration de la cuisine du centre social :

- L'hygiène des manipulateurs
- La réception des matières premières
- Les préparations froides
- La chaîne du froid et du chaud
- Le refroidissement rapide des denrées, les denrées préparées à l'avance
- La gestion des stocks
- La gestion des déchets (préparation, service)
- Les opérations spécifiques (déboîtement, décongélation, épluchage des légumes...)
- Le plat témoin
- La Traçabilité

Jour 2

Le plan de maîtrise sanitaire et son articulation

- Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

- Les principes de l'HACCP (l'analyse des risques, la maîtrise des étapes à risques)
- La gestion des produits non conformes et de la traçabilité

Le plan de nettoyage et de désinfection

- Les produits, le matériel
- Les règles d'efficacité et de sécurité
- L'établissement et le suivi des procédures

Mise en pratique (ancrage des connaissances)

Confection d'un gâteau pour le temps de pause de la seconde journée

Texte

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative, ludique, alternant apports d'information et cas concrets.
La présentation de l'intervention est réalisée par vidéoprojecteur.

Évaluation de la formation

Bilan oral, évaluation de satisfaction à chaud, évaluation des compétences à chaud.
Évaluation à froid envoyée au participant et à la structure 90 jours après la formation.

Accessibilité

Si votre situation nécessite un aménagement spécifique, nous vous invitons à contacter le référent handicap afin d'envisager une intégration dans la formation.