

# Formations 2026

## 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 :

Salarié.es, 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 référente handicap

[formation@vaucluse-centres-sociaux.fr](mailto:formation@vaucluse-centres-sociaux.fr)

04 90 87 07 84 / 06 19 01 72 52

**Inscription :** [s'inscrire](#)

## Objectifs de la formation

- Connaitre les risques alimentaires
- Connaitre les principes de la méthode HACCP dans son application quotidienne
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Maîtrise 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 (déboîlage, 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.