



FORMATION INTER-ENTREPRISES \*

1 jour

# Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

à partir de 210 € net de taxe par participant

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire au sein de l'entreprise
- Appréhender, identifier les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire et les mesures préventives à mettre en place
- S'approprier la réglementation en hygiène alimentaire selon les méthodes des 5M et HACCP

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

## AIDES AU FINANCEMENT \*\*

Cap Emploi  
Opérateurs de Compétences (OPCO)  
France Travail  
Entreprise

\*\* sous conditions

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

## MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation  
Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la formation  
Evaluation de fin de formation individuelle par le formateur

## MODALITÉS D'ACCÈS

Bulletin d'inscription  
Demande de devis

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

\* Toutes nos formations sont possibles en INTRA-ENTREPRISE (devis sur demande).

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**

 **N° Vert 0 805 384 384**



## PROGRAMME DE LA FORMATION

### Découpage par demi-journée :

#### 1. Le cadre réglementaire et identification des différents types de danger

Le cadre réglementaire

- La réglementation en vigueur propre à l'activité, maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments
- Le paquet hygiène
- La réglementation en vigueur propre à l'activité
- Les attentes des consommateurs

Identification des différents types de dangers

- Les dangers biologiques : Les principaux microorganismes, mode de développement
- Les dangers physiques : Les corps étrangers
- Les dangers chimiques : Produits de nettoyage/entretien, emballages
- Les allergènes
- Les TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective)

#### 2. Les bonnes pratiques d'hygiène selon les 5M

Le lancement : Comment créer les conditions qui vont inciter le collaborateur à s'exprimer

- Elaboration le projet professionnel
- Faire s'exprimer sur les besoins de formation permettant d'acquérir ou améliorer les compétences en lien avec le projet professionnel

La construction du plan d'action : découverte des différentes actions à mettre en œuvre

- Changement de poste
- Bilan de compétences
- VAE
- Formation
- ...

### CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS

LAON

LENS

LEULINGHEM

ROUBAIX

Retrouvez toutes les informations  
sur [laho-formation.fr](https://laho-formation.fr)



**Laho**  
TERRE DE FORMATIONS

CCI HAUTS-DE-FRANCE



Besoin d'être contacté-e pour plus d'informations ou pour un devis ?  
Appelez notre conseiller pour un premier entretien gratuit et sans engagement.

N° Vert 0 805 384 384 [formationcontinue@laho-formation.fr](mailto:formationcontinue@laho-formation.fr)

## PROCHAINES SESSIONS

### BEAUVAIS 03.44.79.80.26

Session 1 : 17 novembre 2025

### LAON 03.23.27.00.10

Session 1 : 4 avril 2025

Session 2 : 6 juin 2025

Session 3 : 3 octobre 2025

### LENS 03.21.79.42.42

Session 1 : 19 septembre 2025

### LEULINGHEM 03.21.93.78.45

Session 1 : 27 juin 2025

Session 2 : 24 novembre 2025

### ROUBAIX 03.20.24.23.23

Session 1 : 12 mai 2025

Session 2 : 10 octobre 2025

