

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYAT

Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP en atelier de cuisine thérapeutique

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène des aliments. Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de mise en place de règles simples d'hygiène permettant de prévenir les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) lors de vos ateliers de cuisine thérapeutique.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formation avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les origines des contaminations des produits alimentaires et les moyens de maîtrise à mettre en oeuvre



Pour qui ?

Public :

- Ergothérapeute
- Educateur
- AMP en EHPAD
- Auxiliaire de vie
- Toute personne encadrant des activités de cuisine thérapeutique

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde des microbes dans le secteur alimentaire
- Les origines des contaminations
- L'hygiène du personnel
- Le lavage des mains (démonstration pratique)
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel : principes, notions pratiques et plan de nettoyage
- La marche en avant
- Les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication appliquées à chacune des étapes, de l'approvisionnement des produits, la consommation des repas à la desserte et le nettoyage des matériels et locaux
- Les exigences réglementaires :
 - Les grands axes du « Paquet Hygiène » et le PMS
 - Les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
 - HACCP : définitions et principes
 - La traçabilité
- L'HACCP au quotidien : les auto-contrôles et les enregistrements
- La traçabilité et la gestion documentaire : les auto-contrôles en place dans votre établissement
- La gestion des non-conformités



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Démonstrations pratiques
- Jeu des bonnes pratiques
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
14 avril 2026

Tarif Inter : 550 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#))



EHYAT

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>