

# Restauration

*Management de la sécurité des aliments*



EFORM

## Devenir formateur en sécurité des aliments

**Contexte :** Au-delà de la connaissance des règles et bonnes pratiques d'hygiène entourant la sécurité des aliments, il est indispensable pour un établissement de pouvoir former son personnel à leur respect. Dans cette formation, vous apprendrez à construire et animer des modules de formation sur ces thématiques.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Apprendre à construire et animer des formations simples sur l'hygiène et la sécurité des aliments afin de transmettre aux équipes

#### 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 bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et les respecter
- Être capable de concevoir un programme de formation aux BPH
- Savoir concevoir ou adapter des supports pédagogiques de formation
- Être capable d'organiser et d'animer une session de formation en sécurité des aliments



### Pour qui ?

#### Public :

- Encadrement et agent de maîtrise
- Responsable
- animateur qualité
- Toute personne devant animer des sessions de formation sur la sécurité des aliments

#### Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Avoir une sensibilité pour l'apprentissage et des prédispositions pédagogiques
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



## Le contenu

### Contenu :

- Rappels des fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Exigences en matière de formation du personnel
- Différentes méthodes pédagogiques
- Comment préparer et organiser sa formation : objectifs, séquençage de la formation, scénario pédagogique, outils pédagogiques adaptés
- Comment construire le programme d'une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Outils pédagogiques adaptés
- Comment animer une formation en sécurité des aliments : gestion du groupe, gestion des personnalités, adaptation du discours. Organisation des exercices et travaux de groupe.
- Mise en pratique : préparation et animation d'une séquence de formation (il sera demandé aux stagiaires de préparer un petit module de formation à présenter lors de la deuxième session)
- Exploitation et bilan de la formation



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Animation autour de nombreux ateliers pédagogiques de mise en pratique
- Échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

### 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 :

Formateurs « sénior » expérimentés

### Mention Inter/Intra :



**Durée :** 2 jours (14h)

**Dates & lieux :** DISTANCIEL :

6 et 13 mars 2026

25 septembre et 2 octobre 2026

**Tarif Inter :** 1150 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs de terrain « sénior » connaissant parfaitement votre activité
- Formation interactive à distance



EFORM

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](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

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