# HACCP / hygiène et sécurité alimentaire

Hygiène alimentaire, notamment en crèche.

Programme de formation - version 3.0 - mise à jour du 02/10/2026

## Informations pratiques

| | |
|---|---|
| **Public visé** | Professionnels manipulant, préparant, stockant ou servant des denrées alimentaires, notamment en crèche, restauration collective ou petite restauration. |
| **Prérequis** | Aucun prérequis. La formation est adaptée au contexte de l'établissement. |
| **Durée** | 14 heures - 2 jours |
| **Modalités** | Présentiel recommandé, avec observation des pratiques sur site lorsque possible. |
| **Modalités d'accès** | Demande de devis via le site, par courriel ou par téléphone, analyse du besoin, validation du devis puis signature de la convention de formation. En cas de financement avec subrogation, l'inscription est confirmée après accord de prise en charge de l'OPCO. |
| **Délai d'accès** | 8 jours après la signature de la convention de formation professionnelle ou 15 jours après accord de prise en charge par l'OPCO en cas de demande de subrogation. |
| **Tarif** | Sur devis. Le devis précise le coût en fonction de la durée, du nombre de participants, du lieu, des modalités et des éventuels frais associés. |
| **Accessibilité** | Les besoins liés à une situation de handicap ou à un besoin particulier sont recueillis avant la session. MAJY Insertion étudie les adaptations possibles (rythme, supports, accessibilité des locaux, modalités pédagogiques) et mobilise, si nécessaire, les ressources ou partenaires compétents. |
| **Contact** | contact@majy-insertion.com - 06 09 74 62 40 |

## Finalité de la formation

Hygiène alimentaire, notamment en crèche.

## Objectifs opérationnels

- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes.
- Appliquer les règles d'hygiène du personnel, des locaux et du matériel.
- Maîtriser températures, stockage, réception et distribution.
- Comprendre les principes HACCP.
- Mettre en place des enregistrements et actions correctives.

## Contenu de la formation

### 1. Dangers et microbiologie

- Contamination et multiplication des micro-organismes.
- TIAC et publics sensibles.

- Allergènes et contaminations croisées.

### 2. Bonnes pratiques d'hygiène

- Hygiène des mains et tenue.
- Nettoyage/désinfection.
- Déchets et nuisibles.

### 3. Maîtrise des denrées

- Réception et stockage.
- Chaîne du froid/chaud.
- Traçabilité et non-conformités.

### 4. Méthode HACCP

- 7 principes et logique des 12 étapes.
- Analyse des dangers.
- Cas pratique appliqué à la structure.

## Méthodes pédagogiques

Apports, photos, cas pratiques, analyse d'un flux alimentaire et audit pédagogique si sur site.

## Moyens pédagogiques et techniques

Support HACCP, exemples de relevés, plan de nettoyage et fiches de traçabilité.

## Positionnement en amont

Questionnaire ou échange de positionnement en amont permettant d'identifier l'expérience, les attentes, le niveau initial et les éventuels besoins d'adaptation.

## Évaluation des acquis

Quiz, étude de cas HACCP et exercice d'identification des dangers.

## Suivi et preuve de réalisation

Attestation de fin de formation et/ou certificat de réalisation mentionnant l'intitulé, les dates et la durée réalisée.

Programme de référence. Avant chaque contractualisation, MAJY Insertion analyse le besoin du commanditaire. Le programme remis avec le devis ou la convention reprend les objectifs, contenus, durée et modalités applicables à la session concernée.