PROGRAMME DE FORMATION · HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Les bonnes pratiques d'hygiène

Formation courte pour adopter les bons gestes d'hygiène à son poste de travail, organisée dans votre entreprise.

DURÉE	MODALITÉ	TARIF	VALIDATION
4 h	**Intra-entreprise**	**Sur devis**	**Attestation de fin de formation**

Formation intra-entreprise, sur demande, dans vos locaux. Mise à jour : novembre 2026.



NOUS TROUVER

8 avenue Gustave Charlery
97300 Cayenne

NOUS JOINDRE

0694 40 61 71
contact@formationentredeux.com

01 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Présentation et objectifs

Toute personne qui travaille au contact des denrées alimentaires, même sans les préparer, peut être à l'origine d'une contamination. Cette formation donne les règles d'hygiène à connaître et les bons réflexes à adopter à son poste, conformément au règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

— connaître les dispositifs de veille et de sécurité alimentaire ;

— identifier et appliquer les règles d'hygiène en vigueur (règlement (CE) n° 852/2004) ;

— connaître les risques de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et leurs causes ;

— définir les objectifs des opérations de nettoyage et de désinfection ;

— adopter une conduite d'hygiène adaptée à votre poste de travail.

02 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Public et prérequis

Personnel d'atelier et de logistique en restauration collective et catering, hors production alimentaire : montage, plateaux, restaurant du personnel. Plus largement, tout salarié qui intervient autour des denrées alimentaires.

Prérequis :

— aucun diplôme exigé ;

— comprendre des consignes simples en français.

03 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Durée, horaires et lieu

Durée	4 heures, en continu.
Horaires	De 9 h à 13 h, ou selon l'organisation de votre entreprise.
Dates	Fixées avec l'entreprise.
Lieu	Dans vos locaux, ou chez Formation Entre-Deux, 8 av. Gustave Charlery, 97300 Cayenne.

04 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Modalités et délais d'accès

— Contactez-nous pour présenter votre besoin : nombre de salariés, postes concernés, contraintes d'organisation. Le **formulaire d'inscription et de recueil des besoins** est complété pour chaque participant.

— Perrine Gras, service commercial, vous adresse le devis et le programme.

— Retournez le **devis signé**. Une convention de formation est établie, puis une convocation est envoyée aux participants.

Délai d'accès : la date est fixée avec vous dès la signature de la convention. En cas de financement par votre OPCO, tenez compte de son délai de traitement.

05 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Contenu de la formation

SÉQUENCE	CONTENU	DURÉE
Séquence 1	Le cadre de la sécurité alimentaire : dispositifs de veille et de contrôle, règlement (CE) n° 852/2004, responsabilités de l'entreprise et du salarié	**1 h**
Séquence 2	Les risques : micro-organismes, toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ; principaux facteurs : rupture de la chaîne du froid, erreurs de préparation, délai trop long entre préparation et consommation	**1 h**
Séquence 3	L'hygiène au poste de travail : tenue propre, adaptée et couvrante, lavage des mains, état de santé, circulation ; nettoyage et désinfection : objectifs, produits, plan de nettoyage	**1 h 30**
Bilan	Études de cas, quiz et bilan de la formation	**0 h 30**

06 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Méthodes et moyens pédagogiques

— exposés illustrés de vidéos ;

— études de cas à partir de situations professionnelles ;

— applications ludiques et quiz interactifs sur Wayground.

Matériel : ordinateur et vidéoprojecteur apportés par la formatrice ; supports remis à l'issue de la formation.

07 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Encadrement

Formatrice référente : **Betty Monssu**, responsable pédagogique, titulaire du titre professionnel Formateur pour adultes, plus de 10 ans d'expérience pédagogique dans le domaine de la restauration.

08 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Suivi, évaluation et validation

Suivi et évaluation

— feuille d'émargement signée par les participants et la formatrice ;

— études de cas et quiz en cours de formation ;

— questionnaire de satisfaction en fin de formation.

Validation

— attestation de fin de formation remise à chaque participant, avec les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis ;

— formation non certifiante.

ACCESSIBILITÉ

Situation de handicap

Tout participant en situation de handicap ou ayant un besoin particulier peut contacter **Betty Monssu, référente handicap**, avant la formation, sans justificatif médical. Les adaptations (rythme, supports, organisation) sont étudiées avec lui et avec l'entreprise.

Si la formation a lieu chez Formation Entre-Deux : nos locaux **ne sont pas accessibles aux personnes à mobilité réduite** ; contactez la référente handicap. Une salle accessible peut être réservée.

09 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Tarif et financement

Tarif : sur devis, selon le nombre de participants et le lieu. Net de taxes (TVA non applicable en Guyane), supports compris.

Financement – par l'entreprise, avec une prise en charge possible par son OPCO. Formation non éligible au CPF.

10 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Nos résultats

INDICATEUR	2025
Personnes formées	34
Satisfaction des stagiaires	97 % (28 questionnaires)

Satisfaction : part des réponses « satisfaisant » ou « tout à fait satisfaisant » aux 9 questions du questionnaire de fin de formation. Données 2025, hors sessions réalisées en sous-traitance. Indicateurs mis à jour chaque année sur formationentredeux.com.

11 · BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Vos interlocuteurs

VOTRE QUESTION	VOTRE INTERLOCUTEUR
Demande, devis, tarifs	Perrine Gras, service commercial
Convention, convocation	Tia Eymard-Duvernay, chargée de clientèle
Contenu de la formation	Betty Monssu, responsable pédagogique
Handicap, besoin d'adaptation	Betty Monssu, référente handicap
Réclamation	Tia Eymard-Duvernay – réponse écrite sous 20 jours

TÉLÉPHONE
0694 40 61 71

E-MAIL
contact@formationentredeux.com

ACCUEIL
Lun. au ven., 8 h – 13 h ; après-midi sur rendez-vous

Certification Qualiopi délivrée au titre de la catégorie « actions de formation » – certificat n° B03327 délivré par ICPF, valide du 11/01/2025 au 10/01/2028.