

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ELEARNREST

E-Learning

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Initiation

Contexte : Dans le secteur de la restauration, la conformité aux exigences du « Paquet Hygiène » et le fait de servir des aliments sûrs, sains et de qualité sont des priorités essentielles. Si les autorités contrôlent régulièrement les établissements, il s'agit aussi d'enjeux clé dans la satisfaction des clients tout comme l'image de marque des restaurants.

Les exigences réglementaires imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments et ce dès leur prise de poste réelle.

Cet E Learning d'une heure est la réponse à ces exigences mais également la réponse rapide et souple à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...



Les objectifs

Objectif principal :

Former rapidement, dès son intégration, tout collaborateur aux bases de l'hygiène et de la sécurité des aliments afin d'être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Connaître les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Comprendre et être capable d'appliquer les principes de l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

6 modules interactifs d'environ 10 minutes :

- Principaux dangers et moyens de lutte
- Bonnes pratiques au quotidien
- Chaîne du chaud / chaîne du froid
- Hygiène du personnel
- Nettoyage désinfection
- Enregistrements et traçabilité

Contenu détaillé :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers biologiques, allergènes, chimiques et physiques
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde des microbes dans le secteur alimentaire
- Les origines des contaminations
- Les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes :
 - Hygiène du personnel
 - Lavage des mains
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Maîtrise des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles et les enregistrements
- La Traçabilité
- La gestion des non-conformités



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- 6 modules interactifs d'environ 10 minutes
- Nombreuses animations, quizz, exercices pratiques, mises en situation, vidéos, message clé, micro-défis, flashcards de mémorisation



Modalités d'évaluation :

- Validation des acquis tout au long des modules afin de garantir l'assiduité
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation en fin de parcours

Intervenant :

E Learning développé par nos responsables pédagogiques

Mention : E-LEARNING



Durée : Durée totale estimée : 1 heure.

Dates & lieux : Le parcours peut être arrêté et repris à tout moment en fonction du temps dont vous disposez.

Tarif : 65 € HT/personne

Inscription : [Nous consulter](#)

[Commander le E learning via le formulaire en ligne](#)



Bon à savoir

- Nombreux avantages : Disponibilité – Rapidité – Souplesse
- Chaque stagiaire a un identifiant (ne nécessite pas d'adresse mail professionnelle)
- Reporting : pilotage de la progression de vos stagiaires, point qualitatif
- Connexion multiplateforme
- Support personnalisable



ELEARNREST



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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ERECO2

Maitrise de l'hygiène en établissement de restauration commerciale

Selon Arrêté du 12/02/24



Contexte : Conformément à la réglementation et l'arrêté du 12 février 2024, les établissements de restauration commerciale doivent mettre en place une formation de personnel destinée à permettre la gestion des risques en hygiène alimentaire et le respect des bonnes pratiques d'hygiène.



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur et l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime.

Objectifs opérationnels :

- Être capable d'analyser les risques sanitaires liés à l'activité de restauration commerciale
- Connaître les principes de la réglementation en relation avec l'activité de la restauration commerciale
- Savoir mettre en place les moyens de maîtrise adaptés
- Acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation



Pour qui ?

Public :

- Responsable de restaurant
- Chef de cuisine
- Adjoint de restauration
- Personnel d'entreprises de restauration commerciale

Sont concernées par cette obligation réglementaire les activités suivantes : restauration traditionnelle, cafétérias et

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les dangers liés aux aliments en restauration commerciale
- L'encadrement réglementaire des risques sanitaires et les contrôles officiels
- Le PMS : Plan de Maitrise Sanitaire
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication :
 - Hygiène du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique)
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Maîtrise des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid, cuisson sous vide
- L'application de la méthode HACCP
- L'utilisation et l'analyse des différents auto-contrôles
- Les rôles et les missions du personnel en restauration



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Animation autour de nombreux ateliers pédagogiques de mise en pratique dans votre restaurant
- Échanges d'expériences professionnelles

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 : 2 jours (14h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Conforme à l'Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.



ERECO2



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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EETLOR

Évaluation pré-formative en restauration

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la vérification de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette évaluation pré-formative permettra une personnalisation du parcours de formation.



Les objectifs

Objectif principal :

Réaliser une analyse de votre activité afin d'adapter la formation et vous permettre d'être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

- Adapter la formation aux problématiques de votre établissement
- Permettre à votre personnel de participer à une formation prenant en compte les éléments de leur quotidien professionnel
- Être en conformité avec la réglementation en vigueur



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de restauration, cuisines centrales, cuisines satellites, artisanat, logistique...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Observations de votre établissement en activité (observation des pratiques en place et des documents, éventuel reportage numérique)

Afin que la formation soit au plus proche de vos problématiques, il nous sera nécessaire d'obtenir tout document en lien avec la gestion de la sécurité alimentaire au sein de votre établissement : étude HACCP, analyse des dangers, PMS, procédures, documents d'enregistrement, photos, rapports des services officiels, rapports d'analyse ...

Bien entendu, le secret professionnel sera respecté et l'utilisation du contenu de ces documents sera uniquement étendue à la formation dispensée au sein de votre établissement

Le contenu de la formation sera ainsi adapté à votre établissement en fonction de vos besoins et de ces observations de terrain



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Audit, observations, éventuel reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Modalités d'évaluation :

Sans objet

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

L'analyse de votre activité permet d'adapter la formation aux problématiques de votre établissement et ainsi permet une implication totale des équipes dans le parcours de formation



EETLOR

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/>



Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYHA

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Initiation

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

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 les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Comprendre et être capable d'appliquer les principes de l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers biologiques, allergènes, chimiques et physiques
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde des microbes dans le secteur alimentaire
- Les origines des contaminations
- Les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes :
 - Hygiène du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique)
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Maîtrise des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid, cuisson sous vide
 - Marche en avant
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles et les enregistrements
- Traçabilité et 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 »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- 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 :
16 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](#))



EHYHA

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYHA3

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration Renouvellement

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation d'un format condensé et orientée pratique, est la réponse à ces exigences réglementaires mais aussi la réponse à votre besoin de formations des équipes opérationnelles terrains. Elle permet de rendre concrète les connaissances acquises lors de la formation initiale.

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



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre au personnel en place dans les établissements de restauration d'améliorer leurs connaissances en hygiène et sécurité des aliments.

Objectifs opérationnels :

- Connaître les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et apprendre à les respecter
- Maîtriser son PMS et savoir l'appliquer au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale...

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

Séquence 1 – Si c'était une TIAC

Définition d'une toxi-infection alimentaire collective et causes possibles

Les éléments de traçabilité

TP : retrouver les éléments de traçabilité du menu de la veille

Les règles de constitution d'un plat témoin

TP : vérifier la constitution des plats témoins de la semaine

Séquence 2 - Hygiène de la personne et Bonnes pratiques

Rappel sur l'état de santé du personnel

Hygiène de la tenue et des mains

TP : Point rangement des vestiaires (contrôle visuel)

Manipulation des denrées alimentaires

TP : exercice pratique de lavage des mains

Séquence 3 - Réflexion sur les contaminations croisées

Les origines des contaminations croisées

Les moyens de maîtrise –le nettoyage désinfection

TP : lire un PND et réaliser le nettoyage d'un plan de travail

Séquence 4 – Maîtrise des températures

Influence de la température sur le développement bactérien

La réception et chaîne du froid : températures réglementaires et vérifications

La chaîne du chaud : La cuisson, remises en températures, liaison chaude, refroidissement rapide

TP : vérifier une température d'un produit, enregistrer le résultat d'un refroidissement

Gestion des excédents

Pour aller plus loin ...

Réactivité : Actions correctives suite à une analyse / un audit non conforme

Remontée : Identifier et communiquer un dysfonctionnement pour prévenir les incidents



Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de la restauration
- Mise en situation
- Travaux pratiques sur le terrain
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation orientée terrain et construite sur l'alternance de séquences informatives et de mise en pratique sur le terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOR)



EHYHA3



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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EBPHAMB

Artisans des métiers de bouche : Sécurité des aliments, comment protéger ses

Contexte : Vous êtes artisans des métiers de bouche. Comment vous préparer à l'inspection vétérinaire ? Comment assurer la sécurité sanitaire de vos produits alimentaires ?

Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent aux artisans des métiers de bouche la formation régulière aux bonnes pratiques d'hygiène.

Cette formation pratique est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative 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 les principaux dangers liés à votre activité
- Comprendre les impératifs de la réglementation
- Respecter les principes de l'HACCP
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Personnel des métiers de bouche :

- Boucher - charcutier
- Boulanger - Pâtissier
- Traiteur
- Poissonnier
- Fromager - Crémier
- Crêpier - glacier - chocolatier...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Comment se préparer à l'inspection de la DDPP ?
- Les enjeux de l'hygiène alimentaire dans les métiers de bouche : les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)
- Le nettoyage/désinfection : outil de maîtrise des contaminations
- L'hygiène du personnel : la tenue et le lavage des mains
- L'hygiène des manipulations : les réflexes d'hygiène pour limiter les contaminations croisées à toutes les étapes
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud : les températures réglementaires et comment les maîtriser
- La durée de vie microbiologique d'une denrée alimentaire et durabilité des denrées alimentaires des entamés
- Le choix des fournisseurs
- La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et l'HACCP
- La traçabilité : pourquoi et comment tracer les denrées alimentaires ?
- La gestion des non conformités



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOR).



EBPHAMB



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/>



Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EPORT

Portage des repas en restauration collective et commerciale

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation du personnel à l'hygiène des aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène sont essentielles lors de l'étape du transport et de la distribution des aliments. Cette formation vous permettra de faire le point des mesures d'hygiène à respecter pour garantir la santé de vos consommateurs à domicile.



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

- Connaître les moyens de maîtrise, les bonnes pratiques à mettre en œuvre afin de garantir la santé des consommateurs
- Respecter les procédures relatives au transport et à la maîtrise des températures
- Maîtriser les enregistrements réglementaires obligatoires
- Pouvoir vérifier l'efficacité des auto-contrôles et mettre en place les actions correctives pertinentes



Pour qui ?

Public :

Tout personnel intervenant dans le transport et la distribution des repas :

- Restauration collective et sociale (CCAS, cuisine centrale...)
- Restauration commerciale (traiteur, restaurant, livraison à domicile...)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène lors du transport
- Exigences réglementaires : « Paquet Hygiène »
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Étapes de livraison
- Liaisons chaude et froide
- Manutention et utilisation des aliments
- Choix des contenants et des véhicules
- Identification des dangers pour le consommateur
- Mesures d'hygiène à respecter
- Maîtrise des températures
- HACCP appliqué au transport d'aliments :
 - Auto-contrôles à mettre en place
 - Enregistrements
- Traçabilité des denrées transportées
- Gestion documentaire
- Gestion des non-conformités
- Nombreux travaux dirigés
- Validation des acquis sous forme d'un QCM
- Synthèse : les éléments non ou mal assimilés feront l'objet d'un rappel lors de la correction de l'évaluation



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Travaux dirigés
- Animations en groupe de travail

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 :

10 septembre 2026

Tarif Inter : 550 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation interactive à distance possible, nous consulter



EPORT

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYCR

Hygiène à la crèche

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation du personnel à l'hygiène des aliments. L'hygiène est primordiale dans les structures d'accueil de la petite enfance et les crèches. Cette formation vous permettra de faire le point des mesures d'hygiène à respecter pour garantir la santé des enfants.

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 moyens de maîtrise, les bonnes pratiques à mettre en œuvre afin de garantir la santé des enfants
- Maîtriser l'entretien des locaux et des équipements



Pour qui ?

Public :

Tout personnel des crèches et structures d'accueil de la petite enfance

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Monde microbien :
 - Les enjeux de la sécurité des aliments
 - Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
 - Le monde microbien
 - Les origines des contaminations
 - Les facteurs influençant la multiplication des microbes
- Règlementation relative à l'hygiène des aliments :
 - « Paquet Hygiène »
 - Méthode HACCP
 - Traçabilité
 - Gestion des produits non conformes
 - Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Moyens de maîtrise à mettre en œuvre à la crèche :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication de la réception à la distribution des repas
 - Le nettoyage/la désinfection
 - Les bonnes pratiques à la crèche (personnel, locaux, matériel, jouets, aire de pot, linge, déchets...)
- Alimentation de l'enfant
 - Biberonnerie
 - Lait maternel
 - Lait en poudre et liquide
 - Allergie alimentaire
 - Hygiène autour des repas et recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons (ANSES – Agence Nationale de Sécurité Sanitaire)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Vidéo-projections
- Vidéos
- Jeux
- 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 :
10 mars 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](https://www.eetlor.com))



EHYCR

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHDES

Hygiène de la distribution des repas en Etablissements de Soins

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent une formation à l'hygiène des aliments à l'ensemble des personnes contribuant à la fabrication, la distribution de denrées alimentaires. Le secteur des soins est donc concerné par cette obligation tant pour la fabrication en cuisine (voir HYHA et MASA, HACCP) que pour la distribution dans les services. Cette formation vous permettra de former votre personnel ayant en charge la distribution des repas aux bonnes pratiques d'hygiène mais également à amélioration du service hôtelier pendant et autour du repas. 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 bonnes pratiques d'hygiène et de distribution et apprendre à les respecter
- Savoir accueillir le résident et communiquer pendant le repas
- Développer un savoir-faire et un savoir-être afin d'améliorer le service hôtelier pendant et autour du repas
- Être capable de gérer les non-conformités et mettre en place les mesures correctives



Pour qui ?

Public :

- Tout personnel des établissements de soins ayant en charge la distribution des repas
- Type d'établissement : établissements de santé, établissements médico-sociaux, établissements d'hébergement pour personnes âgées, EHPAD, établissements de thermalisme...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire
- Les risques liés à la distribution des repas en établissement de soins
- Les origines des contaminations des aliments dans le secteur des soins
- Le développement microbien et les moyens de maîtrise :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène appliquées à la distribution des repas
 - La maîtrise des températures & distribution différée
 - Le respect des procédures d'isolement
 - La gestion des restes et déchets : débarrassage et nettoyage du matériel et des locaux de l'office
- L'HACCP au quotidien : les auto-contrôles, les enregistrements
- La gestion des non conformités et les mesures correctives
- L'organisation et l'accueil autour du repas
 - Les essentiels pour « bien manger » : exemple du restaurant (comparatif)
 - L'importance de l'accueil autour de la personne âgée (courtoisie, sourire...)
 - La mise en place de la salle à manger et gestion de l'environnement
 - La présentation soignée des plats et des assiettes
 - L'aide et l'accompagnement des personnes pendant le repas (service, boisson, coupe...)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- 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 :
11 mars 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](#))



EHDES

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/>

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYSAT

Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine satellite

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative 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 les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Comprendre et être capable d'appliquer les principes de l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de cuisine satellite

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers biologiques, allergènes, chimiques et physiques
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde des microbes, les origines des contaminations, les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène en cuisine satellite :
 - Hygiène du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique)
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Marche en avant
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes en cuisine satellite :
 - Réception des plats
 - Stockage
 - Différence entre liaison chaude et liaison froide
 - Remise en température et maintien en température
 - Service
 - Desserte et nettoyage des matériels et des locaux
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles et les enregistrements
- Traçabilité et 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 »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique EETLOR



EHYSAT

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYDEJ

Bonnes pratiques d'hygiène au petit déjeuner en hôtellerie

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative 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 les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Comprendre et être capable d'appliquer les principes de l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel d'hôtellerie organisant uniquement le petit déjeuner pour ses clients

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers biologiques, allergènes, chimiques et physiques
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde des microbes, les origines des contaminations, les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - Hygiène du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique)
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Marche en avant
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes du petit déjeuner (de la préparation au service) :
 - Réception des produits
 - Stockage
 - Différence entre liaison chaude et liaison froide
 - Remise en température et maintien en température
 - Service
 - Desserte et nettoyage des matériels et des locaux
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles et les enregistrements
- Traçabilité et 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 »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

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



EHYDEJ

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EESATR

Maîtrise de l'hygiène pour garantir la qualité en ESAT

(Établissement et service d'aide par le travail)

Contexte : Les exigences réglementaires via le « Paquet hygiène » imposent à tous les établissements proposant de la restauration de former à l'hygiène des aliments l'ensemble des intervenants impliqués dans la confection des repas (personnel et résidents). Cette formation très concrète est adaptée au public spécifique des ESAT (Établissement et service d'aide par le travail).

Afin de maintenir l'attention et faciliter la compréhension des personnes en situation de handicap, cette formation est organisée en 4 demi-jours de 3 heures, répartis sur 1 mois. Par des méthodes participatives, elle permettra de faire le point des mesures d'hygiènes et des règles à respecter pour garantir la santé des consommateurs.



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

- Découvrir le monde microbien
- Comprendre la nécessité de respecter l'ensemble des règles d'hygiène en restauration
- Connaître les outils et les bonnes pratiques d'hygiène de chaque étape de fabrication et de distribution
- Etre capable de mettre en pratique les outils et bonnes pratiques à toutes les étapes de fabrication et de distribution
- Participer au système d'autocontrôles et à la démarche HACCP du restaurant



Pour qui ?

Public :

Personnel de fabrication valide et en situation de handicap.

Il est conseillé que les accompagnants/encadrants soient présents en début de formation. La nécessité de cette présence et d'éventuels soutiens (traducteur en langue des signes si personnel sourd ou malentendant par exemple) se fera en

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

CHAPITRE 1 : NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

- 1) "Les accidents, ça existe !"
- Conséquences d'un défaut d'hygiène pour l'établissement
- 2) Les bases de la microbiologie alimentaire
- Les micro-organismes et leurs facteurs de développement
- 3) Les bactéries recherchées en alimentaire
- Les TIAC (toxi-infection-alimentaire-collective)
- 4) "L'hygiène est un travail d'équipe"
- Mise en évidence de l'importance de chacun et de l'importance de l'hygiène

CHAPITRE 2 : APPROCHE REGLEMENTAIRE

Présentation de la Démarche HACCP et responsabilisation des acteurs

CHAPITRE 3 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN PRATIQUE

- 1) L'hygiène des personnes : Hygiène corporelle, Tenue vestimentaire, lavage des mains, port des gants. Gestes, comportements dangereux
- 2) Le stockage des produits en chambre froide
- Organisation du rangement selon les installations disponibles
- Décartonnage / Etiquetage / Gestion des dates et de la rotation des produits
- 3) La manipulation des produits en préparation
- Organisation de son poste de travail et prévention des contaminations croisées
- Respect de la chaîne du chaud et la chaîne du froid
- Les opérations sensibles (tranchage, décontamination, déboitage....)
- 4) La distribution
- Présentation des produits / prévention contre les contaminations
- Respect de la chaîne du chaud et la chaîne du froid
- 6) Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

CHAPITRE 4 : APPLICATION PRATIQUE DE LA DEMARCHE HACCP

- 1) L'obligation de résultats : les autocontrôles à chaque étape
- 2) Travail de groupe sur la mise en place et le respect des autocontrôles
- 3) Intérêts des documents Qualité HACCP

Jeux de rôle "dans la peau d'un auditeur" avec prise de photos par le formateur, exploitation des photos et actions correctives à mettre en place



Méthodes pédagogiques :

- Pédagogie participative et active adaptée aux personnes en situation de handicap afin de maintenir l'attention, faciliter la compréhension et l'ancrage des informations :
- exercices pratiques, quizz, supports visuels photos, vidéos,
- prélèvements péd

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- QUIZZ à chaque module afin de préparer les stagiaires à l'évaluation finale des acquis : QUIZZ d'entraînement avec corrections et explications
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la s

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés et sensibilisés aux méthodes adaptées pour les personnes en situation de handicap.

Mention Inter/Intra :



Durée : 4 demi-jours de 3 h (12h au total)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires
- Pédagogie participative et active adaptée aux personnes en situation de handicap afin de maintenir l'attention, faciliter la compréhension et l'ancrage des informations
- Jeux de rôle "dans la peau d'un auditeur" avec prise de photos par le formateur



EESATR

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EBPHL

Bonnes Pratiques d'Hygiène en laverie

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

L'étape de plonge, souvent négligée, est indispensable à la maîtrise de la sécurité des aliments. Il convient de sensibiliser et de former les personnels de plonge aux risques associés à cette activité.



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

- Apporter aux personnels de plonge les compétences techniques pour maîtriser les conditions d'hygiène en laverie
- Comprendre le fonctionnement d'une laverie vaisselle
- Mettre en place les points de contrôle adaptés



Pour qui ?

Public :

- Responsable secteur plonge
- Plongeur
- Personnel de service

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux sanitaires et commerciaux d'une vaisselle propre
- Les règles d'hygiène de base en laverie
- Les flux et circuits à respecter dans le fonctionnement de la laverie
- La connaissance des produits lessiviels utilisés en laverie : rôles et règles d'utilisation
- Le fonctionnement et l'entretien de la machine à laver
- Les auto-contrôles à mettre en place



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

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

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité

EBPHL

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/>



Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ECAMP

Accueil collectif de mineurs

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation du personnel à l'hygiène des aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène sont essentielles à toutes les personnes participant à la confection des repas servis aux enfants. Cette formation vous permettra de faire le point sur les mesures d'hygiène à respecter pour garantir la santé des jeunes consommateurs.



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

- Connaître les moyens de maîtrise, les bonnes pratiques à mettre en œuvre afin de garantir la santé des jeunes consommateurs
- Connaître et respecter les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité



Pour qui ?

Public :

Tout personnel intervenant dans la préparation des repas lors d'activités organisées en plein air (camp itinérant, mini camp, accueil de loisir avec et sans hébergement, accueil de scoutisme, pique-nique)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Enjeux de l'hygiène alimentaire
- Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Exigences réglementaires : « Paquet Hygiène »
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sous forme de fiches pratiques
- Préparation de pique-niques
- Installation des lieux : stockage, cuisine, salle à manger et coin vaisselle
- Approvisionnement en eau du lieu de camp, achat et transport des matières premières (conteneurs isothermes)
- Stockage de l'eau, des produits alimentaires et du matériel
- Préparation des repas, plats témoins
- Nettoyage et désinfection des lieux et du matériel, gestion des produits entamés, des restes et des déchets
- Personnel : santé, formation et hygiène (lavage des mains)
- Auto-contrôles à mettre en place
- Gestion documentaire : enregistrement et traçabilité
- Gestion des non-conformités et conduite à tenir en cas de TIAC



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples et de photos par des spécialistes de « terrain »
- 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 :
21 mai 2026

Tarif Inter : 550 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Adapter les exigences réglementaires à votre activité de plein air des accueils collectifs de mineurs
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



ECAMP

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/>

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ETHEMAREST

Formation personnalisée « à la carte » en restauration

Contexte : Les besoins des établissements en terme de formation dépendent non seulement des obligations réglementaires mais également des difficultés rencontrées pour leur mise en application. Ces difficultés sont propres à chaque établissement. Par cette formation « à la carte », nous vous proposons d'établir une cartographie précise de vos besoins pour construire avec vous une formation spécifique s'adaptant parfaitement à vos attentes. Cette formation est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)). Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Les objectifs

Objectif principal :

A définir en concertation

Objectifs opérationnels :

- Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :
- Proposition d'une formation personnalisée basée sur des modules thématiques tels que :
 - les bonnes pratiques d'hygiène
 - la traçabilité
 - l'hygiène du personnel/le lavage des mains
 - la chaîne du chaud/la chaîne du froid
 - La cuisson sous vide
 - la question des dons et la maîtrise du gaspillage
 - l'étiquetage...



Pour qui ?

Public :

Personnel ou encadrement de votre établissement

Prérequis :

A définir en concertation



Le contenu

Contenu :

- Liste non exhaustive de modules thématiques :
 - Les bonnes pratiques en rayon
 - La traçabilité
 - L'hygiène du personnel/lavage des mains
 - La chaîne du chaud/la chaîne du froid
 - La cuisson sous vide
 - La question du dons et la maîtrise du gaspillage
 - L'étiquetage
 - Le nettoyage/désinfection
 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité
- Construction d'un support spécifique : présentation PowerPoint
- Exercices et travaux de groupe
- 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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation « à la carte » adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité (EETLOR).



ETHEMAREST

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/>



Restauration

Management de la sécurité des aliments



ERTIAC

Savoir réagir en cas de TIAC en restauration

Contexte : Avec près de 1800 notifications de toxi-infections alimentaires collective déclarées chaque année en France, un établissement de restauration sera forcément confronté à la survenance d'une TIAC (supposée ou avérée). Ce module de formation vous permettra de savoir gérer cette crise que ce soit d'un point de vue sanitaire ou administratif. La question des relations avec les pouvoirs publics ou de la maîtrise de la communication seront également abordées.



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre au personnel en place dans les établissements de savoir réagir en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Objectifs opérationnels :

Comprendre les différentes étapes de déclenchement d'une TIAC

Connaitre les germes responsables des TIAC

Comprendre les actions à entreprendre en cas de TIAC

Apprendre à structurer un dossier TIAC

Savoir gérer les relations avec les services officiels

Maîtriser sa communication en interne / externe



Pour qui ?

Public :

Encadrement des établissements de restauration. Service Qualité enseigne

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments, en microbiologie.
- Une bonne connaissance des process enseigne.
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Introduction :

Mr et Mme Lepic tombent malade...que ce passe t'il maintenant ?

Les différentes étapes de gestion d'une TIAC

Les actions immédiates :

De l'appel du client au déclenchement de la cellule de crise

Les germes responsables de TIAC

Opportunité de contre analyse / contre audit

Le dossier de gestion de crise

Plats témoins : rôles et règles de constitution

La traçabilité : retrouver les denrées concernées

Les autocontrôles et enregistrements : éléments à décharge

La visite de la DDPP

Comment interagir avec les pouvoirs publics

Les conséquences d'une TIAC

Maîtriser sa communication en interne / externe



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Cette formation balaie en une demi journée les différents aspects de la gestion des TIAC, non seulement les aspects techniques mais également les aspects humains pour accompagner les chefs gérants dans cette épreuve.



ERTIAC



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/>



Restauration

Management de la sécurité des aliments



EQUIZZR

Formation Quizz en restauration

Recyclage

Contexte : Cette formation cible le personnel ayant suivi l'ensemble du cursus BPH, PMS, HACCP. Elle vous permet de faire le bilan de vos connaissances et est l'occasion de faire les rappels nécessaires à la maîtrise de votre poste.



Les objectifs

Objectif principal :

Valider les connaissances acquises en hygiène et sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Connaître la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP pour pouvoir mettre à jour son PMS en fonction de l'évolution de vos fabrications
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Maîtriser son PMS



Pour qui ?

Public :

L'ensemble du personnel de restauration

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Rappels des notions abordées lors de la formation « Les BPH au quotidien/Perfectionner la maîtrise de l'hygiène et votre établissement en activité » sous quatre grands thèmes :

- Les températures et le monde microbien
 - La chaîne du chaud/la chaîne du froid
 - Le stockage, la cuisson, le refroidissement rapide, le transport, la remise en température
 - Les contrôles de température
- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication :
 - La contamination croisée
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des manipulations
 - L'hygiène des locaux/nettoyage désinfection
- PMS et réglementation
 - Les textes réglementaires
 - Les services officiels
- La gestion des dates/traçabilité et allergènes
 - Les DLC, DDM
 - La durée de vie interne
 - La traçabilité/étiquetage
 - Les allergènes



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exercices de réflexion
- Élaboration d'un plan d'actions individuel
- Quizz box

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 : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Utilisation d'outils interactifs (boîtier Quizzbox) pour rendre cette formation plus vivante encore



EQUIZZR

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/>



Restauration

Management de la sécurité des aliments



EEACTR

Votre établissement en activité

Contexte : Cette formation vous permettra d'analyser vos pratiques sur le terrain et de mettre en place un plan d'amélioration.



Les objectifs

Objectif principal :

Analyser vos pratiques sur le terrain et mettre en place un plan d'amélioration

Objectifs opérationnels :

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Savoir utiliser ses connaissances en hygiène des aliments pour identifier les mauvaises pratiques et les analyser
- Connaître les notions d'actions correctives et être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'audit effectué par les stagiaires



Pour qui ?

Public :

Personnel de restauration

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes et formation à la technique d'audit :
- Le nettoyage/désinfection : un outil de maîtrise des contaminations
- L'hygiène du personnel : l'homme vecteur de microbes
- L'hygiène des manipulations
- La chaîne du chaud/la chaîne du froid
- La durée de vie microbiologique d'un produit
- La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
- La traçabilité : pourquoi tracer les produits
- Audit de votre unité de production
- Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
- Application en restaurant
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires
- Analyser vos pratiques sur le terrain : analyses des différences entre le PMS et la réalité
- Apprendre à construire, mettre en place et vérifier l'efficacité d'un plan d'amélioration : mesure des Impact PMS/Impact Process



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique (effectué par le formateur)
- Plan d'actions rédigé par chaque « équipe d'auditeurs stagiaires »

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique de mise en application des connaissances apprises lors des formations précédentes, réalisée en partie sur le terrain



EEACTR

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/>

Restauration

Management de la sécurité des aliments



ECROISR

Contaminations croisées en restauration

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur le maintien des compétences de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation vous permettra de maîtriser vos productions en :

- Appréhendant les risques de contaminations croisées propres à votre activité (exigence essentielle à maîtriser)
- Adaptant vos circuits et votre PMS



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les risques de contaminations croisées propres à son activité, pour tous les dangers identifiés : bactériologiques, chimiques, corps étrangers et allergènes

Objectifs opérationnels :

- Comprendre les mécanismes des accidents sanitaires
- Connaître les germes pathogènes susceptibles de provoquer une intoxication
- Être capable d'identifier les sources de contaminations croisées dans son activité
- Savoir adapter les circuits et les bonnes pratiques aux risques identifiés
- Être capable de faire appliquer les mesures de maîtrise des contaminations croisées



Pour qui ?

Public :

Responsable de restauration, encadrant.

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Mieux connaître les germes responsables des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Les contaminations croisées et les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les sources de contaminations croisées dans son activité
- L'étude des circuits matières, le personnel...
- La formalisation de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps
- L'adaptation du PMS et les actions d'amélioration
- La communication auprès des équipes



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Animations en situation à partir de cas concrets



ECROISR



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/>



Restauration

Management de la sécurité des aliments



EMASA

Maîtriser la sécurité des aliments en restauration

Perfectionnement

Contexte : La réglementation relative à l'hygiène des aliments intègre dans le Règlement 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil, la formation du personnel : formation en hygiène alimentaire pour les manutentionnaires de denrées alimentaires et formation à la méthode HACCP pour les personnes responsables de sa mise en place.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative 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 bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et apprendre à les respecter
- Maîtriser son PMS et savoir le faire évoluer
- Connaître le contexte de l'analyse microbiologique des aliments



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale...

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments.
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde microbien
- Les origines des contaminations
- Les facteurs influençant la multiplication des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène, les Bonnes Pratiques de Fabrication appliquées à chacune des étapes : de la réception des matières premières à la distribution des produits finis :
- Hygiène du personnel.
- Lavage des mains (démonstration pratique)
- Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
- Maîtrise des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid, cuisson sous vide
- Marche en avant
- La réglementation relative à l'hygiène des aliments :
- Le « Paquet Hygiène »
- L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : ses implications au quotidien
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :
- Les obligations réglementaires et les contenus
- La création de procédures et documents de suivi en travaux dirigés
- L'analyse microbiologique : comment interpréter les résultats et mettre en place les actions correctives sur le terrain ?



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences professionnelles
- Observations pratiques
- Travaux dirigés
- Démonstrations
- Jeux
- Films

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 : 2 jours (14h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
7 et 8 octobre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- 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](#))



EMASA

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/>

Restauration

Management de la sécurité des aliments



ECIRA2

Rapport d'analyse : lecture et actions correctives

Contexte : Le « Paquet Hygiène » impose la formation du personnel, la mise en place, le suivi d'auto-contrôles et notamment celui de l'analyse microbiologique. Cette formation vous permettra de comprendre vos résultats d'analyses et ainsi d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans votre établissement.



Les objectifs

Objectif principal :

Mettre en place les actions correctives sur le terrain en fonction de vos résultats d'analyses microbiologiques des aliments

Objectifs opérationnels :

- Comprendre vos résultats d'analyses microbiologiques
- Être capable d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans votre établissement



Pour qui ?

Public :

Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique...)

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Analyse microbiologique dans le contexte du « Paquet Hygiène » et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Qu'est-ce qu'un critère microbiologique ? Critères de sécurité et Critères d'Hygiène des Procédés (CHP)
- Résultats d'analyses : comment lire et interpréter un bulletin d'analyse ?
- Comment envisager les actions d'amélioration dans vos fabrications ?
- Cas pratiques sur base de vos résultats



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation
- Travaux dirigés
- Étude de cas pratiques sur base de vos résultats

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

9 octobre 2026 matin

Tarif Inter : 435 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Module adaptable sur le terrain intégrant la construction de votre plan de prélèvements
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



ECIRA2

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/>



Restauration

Management de la sécurité des aliments



EREGL

Réglementation hygiène des aliments

Contexte : Vous êtes responsable dans le secteur agroalimentaire, cette formation vous permettra de faire le point des exigences réglementaires auxquelles vous devez satisfaire (Paquet Hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), méthode HACCP) et de devenir acteur de la sécurité des aliments



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître la réglementation relative à l'hygiène des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences du « Paquet Hygiène »
- Connaître la réglementation française et le « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS)



Pour qui ?

Public :

- Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisines satellite, logistique...) : Directeur, responsable qualité, responsable HSQE, responsable HACCP
- Responsable, technicien et préleveur des organismes officiels de contrôle et d'analyses

Prérequis :

- Connaissances de base en microbiologie
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Réglementation relative à l'hygiène des aliments :

- Exigences du Paquet Hygiène
- Règlementation française
- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Autocontrôles
- Procédures et documents d'enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire
- Gestion des produits non conformes



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- Supports de cours

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
16 mars 2026
5 octobre 2026

Tarif Inter : 595 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EREGL

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/>

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EERPF

Évolutions réglementaires et process de fabrication en restauration

Contexte : Cette formation vous permettra de faire évoluer vos process de fabrication dans le respect de la réglementation en vigueur :

- Mettre en place les modifications utiles dans votre activité (méthode HACCP)
- Créer les nouveaux documents afin de mettre à jour votre PMS et dossier d'agrément



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

- Valider ses connaissances en hygiène et sécurité des aliments
- Connaître les documents devant se trouver dans son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Faire vivre son PMS en fonction de vos nouveaux process de fabrication (Ex : impact du J+5 sur vos productions, cuisson de nuit, cuisson sous vide, textures modifiées)
- Organiser le travail des équipes pour respecter les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures mises en place



Pour qui ?

Public :

Encadrement

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Ce contenu est à préciser en concertation et en fonction de vos besoins et de vos changements de process de fabrication (nous consulter pour affiner votre demande) :

- Les évolutions réglementaires et les incidences sur votre quotidien
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (à préciser en fonction de vos besoins)
 - Hygiène du personnel
 - Augmentation des durées de vie
 - Organisation des préparations et impact sur le fonctionnement général : impact du J+5 sur vos productions, cuisson de nuit, cuisson sous vide, textures modifiées...
 - Chaîne du froid
 - Respect du plan de nettoyage et de désinfection...
- Identifier les points à modifier dans son activité en fonction des évolutions réglementaires et de vos modifications de process (à préciser en fonction de vos besoins)
- Le PMS et le dossier d'agrément : comment mettre en place les nouveaux documents dans votre établissement suite à vos changements de process et d'organisation et suite aux évolutions réglementaires



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Évaluation détaillée des pratiques et des connaissances des stagiaires
- Explications orales
- Exercices de réflexion, exercices de mises en situation

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 : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité



EERPF

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/>



Restauration

Management de la sécurité des aliments



EHACCPR

Méthode HACCP en restauration

Contexte : La réglementation intègre dans le Règlement 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, la formation du personnel : formation en hygiène alimentaire pour les manutentionnaires de denrées alimentaires et formation à la méthode HACCP pour les personnes responsables de sa mise en place. En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci peut être précédée d'une évaluation préformative de votre activité ([EETLOR](#))

Cette formation très concrète permettra à vos responsables en charge de la mise en place et de la révision du plan HACCP et aux membres de votre équipe HACCP d'être opérationnels.



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à mettre en place la méthode HACCP afin de répondre aux exigences réglementaires

A l'issue de cette formation, les participants sont prêts à devenir acteurs de la sécurité sanitaire des aliments

Objectifs opérationnels :

Etre capable d'appliquer la démarche HACCP

Etre capable d'analyser les dangers, de déterminer les CCP

Etre capable de définir les limites critiques pour chaque CCP

Etre capable d'établir, de suivre un système de surveillance pour chaque CCP

Etre capable de mettre en place les mesures correctives

Etre capable de mettre en place, de suivre un système d'enregistrement et de documentation



Pour qui ?

Public :

Encadrement. Responsables et/ou personnel de fabrication de sociétés agroalimentaires (industrie, distribution, restauration, artisanat, logistique...). Toute personne souhaitant devenir acteur de la sécurité sanitaire des aliments.

Prérequis :

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Le contenu

Contenu :

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et contexte réglementaire
 - Méthode HACCP : 7 principes - 12 étapes
 - Etape 1 Constituer l'équipe HACCP
 - Etape 2 Décrire le produit
 - Etape 3 Déterminer l'usage prévu
 - Etape 4 Etablir diagramme de fabrication
 - Etape 5 Vérifier le diagramme de fabrication sur le terrain
 - Etape 6 - Principe 1 - Identifier les dangers potentiels, évaluer les risques et déterminer les mesures préventives
 - Etape 7 - Principe 2 - Déterminer les CCP
 - Etape 8 - Principe 3 - Etablir les limites critiques pour chaque CCP
 - Etape 9 - Principe 4 - Mettre en place système de surveillance pour chaque CCP
 - Etape 10 - Principe 5 - Etablir les actions correctives.
 - Etape 11 - Principe 6 - Etablir des procédures de vérification
 - Etape 12 - Principe 7 - Etablir documentation, archivage, constituer un dossier
-
- Études de cas : application de la totalité de la méthode sur un exemple concret
 - Rédaction et règles de gestion des documents
 - Revue et mise à jour du système HACCP



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- 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 :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

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

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité et la méthodologie HACCP
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci peut être précédée d'une évaluation préformative de votre activité (EETLOR).



EHACCPR



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/>

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EPMSR

Construire, faire évoluer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration

Contexte : Dans le cadre de l'application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène en restauration (arrêté du 8 juin 2006 et notes de services correspondantes), cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire et mettre en application votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans votre cuisine.

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Construire et mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Objectifs opérationnels :

- Apprendre à mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain
- Apprendre à créer et mettre en oeuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité



Pour qui ?

Public :

- Équipe HACCP : responsable restauration, responsable qualité, référent hygiène
- Diététicien(ne)
- Responsable de production
- Toute personne impliquée dans une démarche de mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), d'une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control

Prérequis :

- Connaissance de base en hygiène et sécurité des aliments
- En intra :
 - Investissement de la direction et des services annexes
 - Implication dans la rédaction des documents
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- La réglementation relative à l'hygiène en restauration : « Paquet Hygiène », textes français
 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - La formation à l'élaboration des documents (diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures, enregistrements des auto-contrôles...)
 - Présentation et description des activités de l'établissement
 - Documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Documents relatifs aux procédures HACCP
 - Système de traçabilité - Gestion documentaire
 - Formation à la mise en application sur le terrain et à l'auto-évaluation du fonctionnement du Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Formation à la résolution des non-conformités rencontrées dans le système mis en place
 - Se préparer aux contrôles de l'administration
 - Nombreux travaux dirigés, construction de documents
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Travaux dirigés
- Construction de nombreux documents
- Animations en groupe de travail

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité.

- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



EPMSR

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/>

Restauration

Management de la sécurité des aliments



ESATE

PMS - Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite

Contexte : Dans le cadre de l'application des textes réglementaires, « le Paquet Hygiène » relatifs à l'hygiène en restauration, cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire et mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans votre cuisine satellite.



Les objectifs

Objectif principal :

Mettre en place et en application son PMS conformément aux obligations réglementaires

Objectifs opérationnels :

- Apprendre à mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain
- Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité



Pour qui ?

Public :

Responsable de cuisine satellite
(restauration scolaire, crèches, EHPAD...)

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Enjeux de l'hygiène alimentaire
- Toxi-Infections Alimentaires collectives (TIAC)
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication - Moyens de maîtrise appliqués aux étapes vous concernant :
 - Réception des plats
 - Stockage
 - Remise et maintien en température
 - Service
 - Desserte et nettoyage des matériels et des locaux
- Exigences réglementaires :
 - Grands axes du « Paquet Hygiène »
 - Responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : comment le mettre en place dans votre structure ?
- HACCP au quotidien : les auto-contrôles à mettre en place, les enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire
- Gestion des non-conformités
- Nombreux cas pratiques - Formation pratique à l'élaboration de documents :
 - Construction de documents « types » qui vous aideront à suivre vos auto-contrôles
 - Procédures
 - Enregistrements des auto-contrôles...
- Validation des acquis sous forme d'un QCM
- Synthèse : les éléments non assimilés ou mal assimilés feront l'objet d'un rappel lors de la correction de l'évaluation



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Travaux pratiques dirigés construits sur votre établissement
- Animations en groupe de travail

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 : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain connaissant parfaitement votre activité



ESATE

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/>

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EADAE

Construire, faire évoluer son dossier d'agrément

Contexte : En application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène en restauration, cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour établir le dossier d'agrément de votre cuisine



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à établir le dossier qui sera remis aux services officiels en vue de l'obtention de l'agrément européen

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences de la réglementation relative à l'hygiène des aliments
- Être capable de concevoir un dossier d'agrément
- Être capable de mettre à jour son dossier d'agrément
- Faire vivre les documents sur le terrain



Pour qui ?

Public :

- Équipe HACCP : responsable qualité, responsable hygiène, référent hygiène
- Diététicien(ne)
- Responsable de production
- Personnel de production du site

Prérequis :

- Connaissance de base en hygiène et sécurité des aliments
- En intra :
 - Investissement de la direction et des services annexes
 - Implication dans la rédaction des documents
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Le dossier d'agrément dans le contexte réglementaire
- Composition du dossier d'agrément selon les notes de service de la DGAL
- Formation en comité restreint avec l'équipe HACCP : explication des textes, formation au montage du dossier, étude de cas, etc.
- Comment faire vivre les documents sur le terrain afin d'allier la théorie à la pratique
- Formation de l'ensemble du personnel et jeu de rôle sur la venue des services officiels



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Travaux dirigés, construction de nombreux documents
- Animations en groupe de travail

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité



EADAE

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/>



Restauration

Management de la sécurité des aliments



EMANAR

Management de la sécurité des aliments en restauration

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 savoir comment appliquer et faire vivre son système de gestion de la qualité et de la sécurité des aliments. C'est précisément ce que vous apporte cette formation : la connaissance des principes fondamentaux de management de la sécurité des aliments, mais surtout la méthodologie vous permettant de l'appliquer au quotidien.



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre à l'encadrement des établissements de restauration de devenir acteur de leur système de management du risque alimentaire en leur apportant la méthodologie pour construire des actions correctives efficaces et pérennes

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux et les outils à mettre en place en terme de sécurité des aliments : appréhender le cadre réglementaire
- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis de ces principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Être capable d'animer l'application des bonnes pratiques d'hygiène dans son restaurant
- Savoir construire, communiquer et vérifier l'efficacité d'une action corrective
- Être capable de mettre en place et faire vivre les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Nouvel encadrant cuisine (chef gérant/diététicien(ne))
- Responsable de restaurant (gérant, directeur...)
- Responsable qualité

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments
- Responsabilités civiles et pénales
- Point sur les exigences réglementaires en vigueur en restauration
- Sécurité, hygiène et bonnes pratiques
- Conformité, étiquetage et information consommateur
- Le PMS : outil de maîtrise de la sécurité des aliments
- Importance de l'animation de la sécurité des aliments en cuisine/restaurant
- Indicateurs de suivi de la qualité, animer la démarche qualité auprès de ses équipes
- Construire un plan d'action corrective : de l'analyse des causes aux outils de vérification de l'efficacité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité



EMANAR

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.euofins.com – 09 69 37 01 02

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



Restauration

Management de la sécurité des aliments



EGASPR

Maîtriser le Gaspillage en restauration collective

Contexte : La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité inscrite dans les politiques publiques au niveau national (loi Garot de 2016, loi Egalim, FREC, Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 12 2009) et européen (directive-cadre déchets). Il appartient à tous les acteurs de l'alimentaire de s'engager dans ces démarches de lutte via l'intégration de cet impératif dans l'ensemble de leurs process.

Organisée en 2 demi-jours séparés de 3 mois, cette formation vous aidera à construire la charte "anti gaspi" de votre restaurant.



Les objectifs

Objectif principal :

Intégrer la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses pratiques quotidiennes

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux réglementaires et économiques
- Savoir identifier les causes
- Être à même de mettre en place un plan d'action
- Savoir en mesurer l'efficacité et l'adapter si besoin
- Valoriser les restes non consommés



Pour qui ?

Public :

- Responsable de restauration
- Chef de cuisine
- Responsable développement durable
- Diététicien(ne)

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Quels sont les enjeux économiques du gaspillage en restauration collective ?
 - Coût du gaspillage
 - Gains possibles
- Quelles sont les conséquences du gaspillage alimentaire ?
 - Que dit la réglementation ?
 - Loi du 11 février 2016, arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 sur le commerce de détail
 - Compatibilité avec les exigences sanitaires et notion d'excédent
 - Le label « anti-gaspillage alimentaire » dans le secteur de la restauration
- Quelles sont les causes du gaspillage alimentaire ?
 - Les différentes causes
 - Réaliser un diagnostic
 - Mise en place d'un plan d'actions
 - Au niveau de la gestion
 - Au niveau du service
 - Au niveau du consommateur
 - Suivi par des indicateurs appropriés
 - Valorisation des déchets
 - Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires : l'arrêté du 7 janvier 2021 fixe les catégories des denrées alimentaires exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Exercice d'élaboration de la charte "anti gaspi" de votre restaurant
- Échanges d'expériences professionnelles

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : 2 demi-jours (2 fois 3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Nous vous proposons en option une évaluation pré-formative (audit préliminaire) pour personnaliser votre formation en intégrant les mesures déjà mises en place



EGASPR

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.euofins.com – 09 69 37 01 02

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



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 – 09 69 37 01 02

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

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EDLCL

Durée de vie microbiologique des aliments

Contexte : Les entreprises du secteur de l'alimentation doivent estimer la durée de vie microbiologique afin d'assurer la sécurité de leurs produits. Cette formation vous permet de faire le point des obligations réglementaires et des moyens dont les professionnels disposent pour déterminer et valider la durée de vie des produits alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché : tests de vieillissement (norme NF V 01-003), tests de croissance – challenge tests (norme NF EN ISO 20976-1), microbiologie prévisionnelle.



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires

Objectifs opérationnels :

- Connaître la réglementation relative à la durée de vie microbiologique des aliments
- Être capable d'appréhender les dangers bactériologiques dans les aliments, notamment *Listeria monocytogenes*
- Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires : tests de vieillissement, tests de croissance (challenge tests), microbiologie prévisionnelle.



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires
- Responsable qualité
- Responsable R&D
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire
- Toute personne ayant en charge la détermination des durées de vie des aliments

Prérequis :

- Connaissances en microbiologie
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Documents de référence :

- Règlements et guides européens,
- Normes,
- Décrets,
- Instructions techniques de la DGAL

Durée de vie microbiologique (DVM) :

- Définition
- Durée de vie au regard de *Listeria monocytogenes*
- Quels aliments tester au sein d'une famille de produits ?
- Comment déterminer et valider une durée de vie ?

Microbiologie prévisionnelle

- Modules de simulation de croissance ComBasse et FSSP
- Module de probabilité de croissance Sym'Previus

Tests de vieillissement

- Validation et vérification de la Durée de Vie Microbiologique des aliments

Challenge tests (tests de croissance)

- Challenge test pour évaluer le potentiel de croissance
- Challenge test pour évaluer le taux de croissance maximal



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- 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 :

Annie BEAUFORT, consultante, experte dans le domaine de la microbiologie des aliments pour avoir eu en charge une unité de recherche à l'ANSES et membre de nombreux comités d'experts et groupes de travail dans ce domaine (European Food Safety Authority (EFSA), DG SANCO, commission de normalisation AFNOR) et du Laboratoire de Référence de l'Union Européenne (LRUE) pour *Listeria mono.*

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 21 mai 2026

Paris / DISTANCIEL : 5 novembre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EDLCL

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/>

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EFSCREST

Food Safety Culture en restauration - Initiation

Contexte : Les professionnels de l'alimentation mondiale (Consumer Good Forum) ont fait le constat du coût financier global de la non-sécurité des aliments. Ils ont également conclu que l'approche réglementaire n'était plus suffisante. Ce sont ces professionnels qui ont décidé qu'il fallait aller plus loin et faire changer en profondeur les entreprises et pousser un concept global et positif : La Food Safety Culture. Cette formation permettra aux professionnels de la restauration de comprendre le concept de Food Safety Culture tout en ayant une première approche de leur niveau de maturité sur ce concept. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre aux équipes d'encadrement et aux équipes Qualité des enseignes de restauration commerciales et collectives de comprendre le concept de Food Safety Culture.

Objectifs opérationnels :

- Appréhender le concept de Food Safety Culture
- Comprendre les conséquences de son intégration réglementaire (règlement européen UE n°2021/382)
- Connaitre les 5 dimensions qui composent le concept de Food Safety Culture
- Etre en mesure d'apprécier le degrés de maturité de son entreprise sur chacune de ces dimensions



Pour qui ?

Public :

Encadrement des entreprises de restauration collectives et commerciales.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Panorama de la sécurité des aliments en France

Bonne pratique d'hygiène et commerce : vraiment incompatibles?

La Food Safety Culture : un peu d'histoire...

L'origine de la Food Safety Culture

L'intégration réglementaire du concept de Food Safety Culture

Le concept de « maturité » versus « conformité » (courbe de bradley)

Les 5 dimensions du concept de Food Safety Culture

Et leurs traductions au quotidien (sous forme d'ateliers de réflexion)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Animations en groupe de travail

Modalités d'évaluation :

- 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 : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité.

- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



EFSCREST



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/>



Restauration

Hygiène et sécurité environnement



EBIONET

Bionettoyage en établissement de soins

Contexte : Les professionnels de santé sont amenés à effectuer certains gestes comportant un risque infectieux tant pour les patients, les résidents que pour eux-mêmes. La maîtrise des risques infectieux passe par la maîtrise de la biocontamination de l'environnement. Le bionettoyage est un maillon essentiel de la lutte contre les infections nosocomiales.

Toute personne encadrant et/ou ayant en charge l'activité « entretien des locaux et équipements » doit connaître et prendre en compte les règles d'hygiène afin de maîtriser la biocontamination.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser l'entretien des locaux et équipements afin de maîtriser la biocontamination.

Objectifs opérationnels :

Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène.

Connaître les origines des contaminations et les moyens de maîtrise.

Etre capable de mettre en oeuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans le contexte de l'établissement (infrastructure, équipement...) et les adapter au niveau de risque.

Maîtriser l'entretien des locaux et équipements



Pour qui ?

Public :

Encadrement et personnel ayant en charge l'activité « entretien des locaux et équipements » de structures d'accueil.

Personnel de soins à domicile.

Type d'établissement : établissement de santé, établissement médico-sociaux, établissement d'hébergement pour personnes âgées, EHPAD, maison d'accueil spécialisé, foyer d'accueil médicalisé, crèche, établissement de thermalisme, ...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Monde microbien. Ecologie microbienne.

Notion de risque infectieux, infections hospitalières.

Qu'est-ce que l'hygiène ?

Action Hygiène :

- généralités sur les produits antimicrobiens,
- techniques de nettoyage,
- grands principes du bionettoyage,
- hygiène des mains et tenues du personnel (E.P.I.)
- salissures et biocontamination
- règles du nettoyage et de la désinfection.
- apprendre à nettoyer avec T.A.C.T.
- règles de sécurité (les différents risques : chimiques, physiques, électriques, TMS...)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- 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 : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain

EBIONET

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/>



Restauration

Hygiène et sécurité environnement



EMRLERP

Maîtriser le risque Legionella dans les établissements recevant du public (ERP)

Contexte : Selon l'arrêté du 1er février 2010, récemment modifié par l'arrêté du 30 décembre 2022, la surveillance des légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire concerne tous les établissements recevant du public (ERP), hôtels, résidences de tourisme, campings, établissements pénitentiaires, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux. Cet arrêté fixe les prescriptions techniques applicables aux installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire qui alimentent les ERP concernés et qui présentent des points d'usage à risque tel que douche, douchette, bain à remous, ...



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser le risque Legionella en ERP

Objectifs opérationnels :

- Connaître les obligations réglementaires
- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Maîtriser le risque Legionella en mettant en œuvre les moyens de lutte, les prescriptions techniques obligatoires pour protéger les installations



Pour qui ?

Public :

Directeur, responsable HSE et agent d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP).

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Le contexte réglementaire arrêté du 1er février 2010, les prescriptions techniques obligatoires
- Les risques juridiques encourus
- Legionella : bactériologie, épidémiologie, habitat et écologie, contamination et facteurs de prolifération
- Légionellose : maladie, surveillance
- Le prélèvement en vue de l'analyse dans le respect des bonnes pratiques
- La protection du personnel
- Les méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats
- Gestion des réseaux :
 - Carnet sanitaire et traçabilité de surveillance des installations :
 - descriptif des réseaux d'eau chaude sanitaire en ERP
 - pathologie des réseaux
 - maintenance des réseaux : traitements préventifs, situation imposant un traitement curatif, moyens de lutte
 - modalités de surveillance des circuits et maîtrise du risque Legionella



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Échanges d'expériences professionnelles

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 : 19 mai 2026

Paris / DISTANCIEL : 13 octobre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EMRLERP

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/>

Restauration

Hygiène et sécurité environnement



EPECS

Legionella : prélèvement des eaux chaudes sanitaires

Contexte : Habilitation aux prélèvements Legionella pour les eaux chaudes sanitaires (ECS) pour répondre à vos obligations réglementaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements ECS en vue de l'analyse Legionella dans le respect des normes et réglementations en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Connaître les modalités de prélèvement d'eau en vue de l'analyse Legionella.
- Etre capable de prélever les ECS dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de prélever les ECS en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.



Pour qui ?

Public :

- Préleveur
- Technicien d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Généralités sur la légionelle, la légionellose et la réglementation en vigueur.

Protocoles et méthodes de prélèvements des ECS en vue de l'analyse Legionella

Protection du personnel – Règles de sécurité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Démonstrations pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (4h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation

EPECS

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/>

