PROGRAMME DE FORMATION

SECURITE ALIMENTAIRE POUR LES MANIPULATEURS ALIMENTAIRES

Formation Niveau 2

Formation intra-entreprise – Durée pédagogique : 7 heures

Version : **1** – Date de mise à jour : **27/10/2026**

Organisme	Diversey Formation – Diversey Consulting France – NDA 11 94 07709 94 (Préfecture Région IDF)
Public	Management opérationnel (chef de partie, de brigade…), personnel de réception et de stockage des denrées, personnel de cuisine (manipulateurs alimentaires)
Prérequis	Exercer une activité professionnelle sur un poste de restauration
Durée	7 heures – 1 journée par groupe
Effectif	10 stagiaires maximum par groupe
Modalité	Intra-entreprise – présentiel.
Tarif indicatif	Sur devis selon situations et effectifs
Reconnaissance	Formation non certifiante – référentiel interne Diversey Formation
Accessibilité	Les personnes nécessitant un aménagement particulier sont invitées à contacter l'organisme de formation avant la session.

PRESENTATION DE LA FORMATION

Un programme de formation en sécurité alimentaire participe à la bonne gestion du plan sanitaire.

Ce module de niveau 2 s'adresse aux personnes qui manipulent des denrées alimentaires et à leur encadrement de proximité. Il couvre la réglementation hygiène, la compréhension de la démarche HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène, la maîtrise des points critiques, ainsi que les procédures internes, la traçabilité et les contrôles du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Le programme est adapté aux contraintes opérationnelles de l'établissement. Les supports de cours peuvent être alimentés par les constatations du ou des derniers audits hygiène.

Le contenu de la formation peut être adapté au contexte de l'établissement à partir du recueil des besoins réalisé préalablement avec le client.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

1. Expliquer les enjeux de la sécurité alimentaire et les responsabilités de chacun au regard de la réglementation hygiène (Paquet Hygiène, arrêté du 21/12/2009).

2. Identifier les dangers en restauration (microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes) et leurs sources à l'aide de la méthode des 5M.
3. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au personnel, aux locaux et au matériel, et aux manipulations, aux différentes étapes de transformation.
4. Maîtriser les points critiques (CCP) en restauration, notamment les températures, en appliquant les mesures de prévention associées.
5. Mettre en œuvre les procédures internes, les enregistrements obligatoires et les règles de traçabilité de l'établissement.
6. Pour le management de 1er niveau : veiller à l'application des bonnes pratiques par son équipe et contribuer aux contrôles et à la vérification du PMS.

PUBLIC CONCERNE

- Le management opérationnel (chefs d'équipe, chefs de partie, de brigade…).
- Le personnel en charge de la réception et du stockage des denrées alimentaires.
- Le personnel de cuisine (manipulateurs alimentaires).

PREREQUIS

Cette formation s'adresse aux professionnels exerçant une activité professionnelle sur un poste de restauration.

DUREE ET MODALITES D'ORGANISATION

La formation dure 7 heures, soit 1 journée par groupe, pour 10 stagiaires maximum par groupe. Le nombre de groupes est défini avec l'établissement bénéficiaire.

Horaires prévisionnels : 9h-12h30 / 13h30-17h (à définir avec l'établissement).

La journée type est organisée en sept séquences– le découpage horaire ci-dessous est proposé à partir du programme détaillé Diversey :

N°	Séquence	Durée	Objectifs
1	Accueil, positionnement et enjeux : pourquoi respecter l'hygiène ?	30 min	1
2	La réglementation hygiène	45 min	1
3	Le HACCP : comprendre	1 h 30	2
4	Les bonnes pratiques d'hygiène	1 h 30	3
5	Les CCP en restauration	1 h	2, 4
6	Procédures internes, traçabilité et contrôles du PMS	1 h 15	5, 6
7	Synthèse, évaluation des acquis et clôture	30 min	1 à 6
	Total	**7 h**	

LIEU DE LA FORMATION

Formation intra-entreprise, dans les locaux de l'établissement bénéficiaire.
Conditions matérielles requises : Salle de formation équipée de tables, chaises, tableau papier, écran ou vidéoprojecteur permettant la diffusion du support pédagogique dans de bonnes conditions.

RECONNAISSANCE DE LA FORMATION

La formation ne fait pas l'objet d'une certification officielle (RNCP ou Répertoire spécifique). Elle correspond à un référentiel interne propre à Diversey Formation.

CONTENU DE LA FORMATION

Séquence 1 – Accueil, positionnement et enjeux : pourquoi respecter l'hygiène ?

Durée : 30 min– Objectifs pédagogiques travaillés : 1

- Présentation de la journée, des objectifs et des modalités d'évaluation.
- Positionnement des participants : expériences, pratiques et attentes (tour de table et questionnaire de positionnement des connaissances avant formation.).
- Pourquoi respecter l'hygiène ? Enjeux sanitaires, humains, réglementaires et économiques.
- Retour des derniers audits hygiène de l'établissement, si applicable.

Séquence 2 – La réglementation hygiène

Durée : 45 min– Objectifs pédagogiques travaillés : 1

- Le Paquet Hygiène – les responsabilités.
- L'arrêté ministériel du 21/12/2009.
- L'essentiel à retenir.

Séquence 3 – Le HACCP : comprendre

Durée : 1 h 30– Objectifs pédagogiques travaillés : 2

- Les dangers en restauration : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes.
- La microbiologie des aliments : l'essentiel.
- La maîtrise des dangers par les 5M.

Séquence 4 – Les bonnes pratiques d'hygiène

Durée : 1 h 30– Objectifs pédagogiques travaillés : 3

- Hygiène du personnel.
- Hygiène des locaux – entretien et nettoyage des locaux et du matériel.
- Hygiène des manipulations – principes de l'hygiène alimentaire.
- Les différentes étapes de transformation, risques et prévention associés.

Séquence 5 – Les CCP en restauration

Durée : 1 h– Objectifs pédagogiques travaillés : 2, 4

- Définitions.
- Les CCP – la maîtrise des températures.

Séquence 6 – Procédures internes, traçabilité et contrôles du PMS

Durée : 1 h 15– Objectifs pédagogiques travaillés : 5, 6

- Les procédures internes à respecter et les enregistrements obligatoires.
- Responsabilité et traçabilité.
- Les contrôles et la vérification du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Rôle du management de 1er niveau dans l'application des procédures par l'équipe

Séquence 7 – Synthèse, évaluation des acquis et clôture

Durée : 30 min– Objectifs pédagogiques travaillés : 1 à 6

- Exercices de synthèse.
- Questionnaire d'évaluation des acquis.
- Questionnaire de satisfaction des stagiaires.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation interactive
- Apports théoriques et pratiques, échanges, études de cas ;
- Retour des derniers audits hygiène, si applicable ;
- Analyse de situations professionnelles et de photographies ;
- Jeux pédagogiques (pêle-mêle, mots cachés, exercices de classement) ;
- Échanges d'expériences ;
- Quiz de positionnement et d'évaluation des acquis ;
- Documents pédagogiques remis à l'issue de la formation : support de formation, attestation de formation

PROFIL DU OU DES FORMATEURS

La formation est assurée par un formateur expert dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

MODALITES D'EVALUATION

Évaluation initiale

Questionnaire de positionnement des connaissances réalisé en début de formation et échanges avec les participants lors du tour de table.

Validation des acquis

- Questionnaires au cours de la formation.
- Exercices de synthèse.

Critères de réussite et seuil de validation : Les acquis sont évalués au moyen d'un questionnaire avant et après formation comportant 15 questions. La validation des acquis est obtenue à partir de 12 réponses correctes sur 15, soit un taux de réussite minimum de 80 %.

Document remis à l'issue de la formation : Attestation de formation. Une mention de validation des acquis est portée sur l'attestation lorsque les critères de réussite sont atteints.

Évaluation des résultats

- Un questionnaire relatif à la satisfaction des stagiaires est remis à l'issue de la session.

MOYENS TECHNIQUES

- Documents pédagogiques remis à l'issue de la formation.
- Procédures internes et documents d'enregistrement de l'établissement si disponibles (PMS)

Matériel pédagogique : Support de présentation numérique, vidéoprojecteur ou écran de diffusion, documents pédagogiques remis aux participants, questionnaires d'évaluation et supports d'exercices.

MODALITES SPECIFIQUES POUR LA FORMATION A DISTANCE

Cette formation n'a pas vocation à être réalisée à distance, étant donné les outils et moyens pédagogiques nécessaires pour sa réalisation. Elle est organisée en intra-entreprise.

TARIF ET MODALITES DE FINANCEMENT

Le tarif est établi sur devis selon les situations et les effectifs.

TVA applicable selon la réglementation en vigueur. Les conditions tarifaires et de règlement sont précisées dans le devis et la convention de formation.

Modalités de financement (fonds propres, OPCO…) : le règlement est effectué directement par l'entreprise demandeuse sur ses fonds propres.

DELAI D'ACCES

Les dates et horaires sont définis d'un commun accord avec l'établissement bénéficiaire.

Les sessions sont organisées sur demande. Le délai moyen d'accès est généralement compris entre 15 jours et 2 mois selon les disponibilités du client et du formateur.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'organisme de formation est engagé dans une démarche d'inclusion. Toute situation de handicap ou difficulté particulière peut être signalée en amont afin d'étudier ensemble les adaptations possibles (pédagogiques, matérielles, organisationnelles) ou, le cas échéant, d'orienter vers des partenaires spécialisés.

Les locaux étant ceux de l'établissement bénéficiaire, leur accessibilité est vérifiée avec celui-ci avant la session.

Les personnes nécessitant un aménagement particulier lié à une situation de handicap sont invitées à contacter l'organisme de formation en amont de la session afin d'étudier les solutions d'adaptation les plus appropriées.

PREVENTION DES VIOLENCES SEXISTES ET SEXUELLES

Diversey Formation s'engage à garantir à chaque participant un cadre de formation respectueux, sûr et bienveillant. Aucune forme de harcèlement sexuel, d'agissement sexiste, de propos ou comportement à connotation sexuelle ou sexiste, ni de discrimination n'est tolérée pendant la formation, que ce soit de la part des participants ou des intervenants.

Le formateur veille au respect de ce cadre, qui est rappelé en début de session avec les règles de fonctionnement du groupe. Il intervient dès qu'une situation y porte atteinte.

Toute personne victime ou témoin d'une situation de violence sexiste ou sexuelle pendant la formation peut la signaler en toute confidentialité au référent de l'organisme. Chaque signalement est pris en compte et traité, en lien avec l'établissement bénéficiaire lorsque la situation le nécessite.

CONTACTS

Pour toute demande d'information, d'inscription, d'adaptation de la formation ou de signalement particulier, veuillez utiliser le formulaire de contact disponible sur notre site internet https://www.solenis.com/fr/.