



# Hygiène et Sécurité Alimentaire

Formation réglementaire certifiante · 14 heures · 2 jours

<b>Organisme de formation</b>	SND Formation
<b>Commanditaire / Client</b>	À compléter
<b>Public visé</b>	Tout professionnel de la restauration commerciale
<b>Effectif</b>	4 à 15 stagiaires par session
<b>Durée totale</b>	14 heures réparties sur 2 jours consécutifs
<b>Modalité</b>	Présentiel
<b>Base réglementaire</b>	Arrêté du 05/10/2011 · Règlement CE 852/2004 · GBPH
<b>Certification délivrée</b>	Certificat de formation en hygiène alimentaire (Arrêté 2011)
<b>Évaluation</b>	QCM de 10 questions à la fin de chaque module – Seuil de réussite : 70 %
<b>Version</b>	V2.0 – Avril 2026   Réf. HSA-01

## SND Formation

*La formation est la clé du succès*

infos@snd-formation.fr | www.snd-formation.fr



## 1. CONTEXTE ET OBJECTIFS GÉNÉRAUX

---

L'arrêté du 05 octobre 2011 rend obligatoire la formation en hygiène alimentaire pour au moins un collaborateur par établissement de restauration commerciale. SND Formation propose ce programme de 14 heures, conçu pour être accessible à tout professionnel de la restauration, qu'il soit débutant ou en reconversion, dans le cadre d'un parcours POEI ou d'un plan de formation interne.

**À l'issue de la formation, chaque stagiaire sera capable de :**

- › Identifier les textes réglementaires en vigueur et ses obligations légales (CE 852/2004, Arrêté 2011, GBPH)
- › Reconnaître et prévenir les dangers biologiques, chimiques et physiques en restauration
- › Appliquer les règles d'hygiène personnelle et les protocoles de tenue vestimentaire
- › Maîtriser la chaîne du froid, les températures réglementaires et la méthode FIFO
- › Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection conforme aux exigences réglementaires
- › Appliquer les 7 principes de la méthode HACCP en situation de travail
- › Assurer la traçabilité des produits et gérer les non-conformités
- › Situer son rôle dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement



## 2. PROGRAMME DÉTAILLÉ – VUE D'ENSEMBLE (14 HEURES)

Réf.	Module	Objectifs pédagogiques	Méthodes actives	Durée
M1	<b>Accueil, positionnement &amp; cadre réglementaire</b>	<i>Situer ses obligations légales et évaluer son niveau de départ</i>	Tour de table, QCM positionnement, apport magistral	<b>1h30</b>
M2	<b>Les dangers alimentaires</b>	<i>Identifier les 3 familles de dangers, la zone critique et les 14 allergènes</i>	Exposé interactif, études de cas, quiz QR code	<b>2h00</b>
M3	<b>Hygiène du personnel</b>	<i>Maîtriser le protocole de lavage des mains, la tenue et les règles de santé</i>	Démonstration, mise en pratique, quiz QR code	<b>1h30</b>
M4	<b>Maîtrise de la chaîne du froid</b>	<i>Appliquer les températures réglementaires, contrôler les réceptions et gérer les écarts</i>	Jeu de rôle réception, exercice FIFO, quiz QR code	<b>2h00</b>
M5	<b>Nettoyage &amp; désinfection</b>	<i>Élaborer et appliquer un plan de nettoyage conforme au GBPH</i>	Étude de plan, exercice pratique, quiz QR code	<b>1h30</b>
M6	<b>Méthode HACCP</b>	<i>Comprendre et appliquer les 7 principes HACCP en contexte restauration</i>	Analyse diagramme de flux, identification CCP, exercice	<b>2h00</b>
M7	<b>Traçabilité &amp; non-conformités</b>	<i>Renseigner les registres obligatoires et traiter une non-conformité</i>	Simulation, remplissage de fiches, quiz QR code	<b>1h30</b>
M8	<b>Plan de Maîtrise Sanitaire &amp; synthèse</b>	<i>Comprendre la structure du PMS et consolider les acquis de la formation</i>	Présentation PMS, questions-réponses, révision collective	<b>1h00</b>



### 3. DÉROULÉ HEURE PAR HEURE

#### Jour 1 – Fondamentaux de l'hygiène alimentaire (7 heures)

Horaire	Module	Contenu & activités	Ressources / Preuves Qualiopi
08h30 – 10h00	<b>M1 (1h30)</b>	Accueil et tour de table · Présentation du programme et du formateur · Règlement intérieur · QCM de positionnement initial (Annexe A) · Cadre réglementaire : CE 178/2002, CE 852/2004, Arrêté 2011, GBPH · Rôle des organismes de contrôle et sanctions	Feuille d'émergence, QCM positionnement, support M1
10h00 – 10h15	Pause	Pause méridienne	
10h15 – 12h15	<b>M2 (2h00)</b>	Les 3 familles de dangers (biologique, chimique, physique) · Focus pathogènes critiques (Salmonelle, E.coli O157:H7, Listeria) · Zone de danger thermique +4°C / +63°C · Les 14 allergènes majeurs (Règlement INCO 1169/2011) · Délais de refroidissement · Étude de cas : intoxication alimentaire · Quiz QR code M2	Support M2, fiches cas pratiques, quiz numérique
12h15 – 13h15	Repas	Déjeuner (hors temps de formation)	
13h15 – 14h45	<b>M3 (1h30)</b>	Protocole de lavage des mains en 7 étapes (30 s minimum) · Démonstration formateur puis mise en pratique collective · Tenue vestimentaire réglementaire : check-list · Règles de santé du personnel : éviction, pansement détectable, certificat médical · Cas pratiques : que faire si... · Quiz QR code M3	Support M3, affiche protocole lavage, quiz numérique
14h45 – 15h00	Pause	Pause	
15h00 – 17h00	<b>M4 (2h00)</b>	Températures réglementaires par famille de produits · Protocole de réception en 5 étapes · Simulation : contrôle d'une livraison · Non-conformités à réception : procédure de refus · Stockage FIFO : exercice pratique · Enregistrement des relevés de températures · Quiz QR code M4	Support M4, fiches de relevé de température, exercice FIFO
17h00 – 17h15	Bilan J1	Tour de table : acquis du jour, questions en suspens · Annonce du programme Jour 2 · Émergence de fin de journée	Feuille d'émergence soir J1

#### Jour 2 – Maîtrise et conformité (7 heures)

Horaire	Module	Contenu & activités	Ressources / Preuves Qualiopi
08h30 – 08h45	Reprise	Accueil · Récapitulatif J1 en 5 questions flash · Questions des stagiaires · Émergence J2	Feuille d'émergence J2
08h45 – 10h15	<b>M5 (1h30)</b>	Différence nettoyage / désinfection · Protocole en 5 étapes · Produits, concentrations et dilutions · Plan de nettoyage : zones, fréquences, responsables · Exercice : compléter un plan simplifié · Points de contrôle lors des inspections officielles · Quiz QR code M5	Support M5, plan de nettoyage vierge, quiz numérique
10h15 – 10h30	Pause	Pause	



Horaire	Module	Contenu & activités	Ressources / Preuves Qualiopi
10h30 – 12h30	<b>M6 (2h00)</b>	Les 7 principes HACCP (Codex Alimentarius) · Diagramme de flux type restauration : de la réception à la vente · Identification des Points Critiques de Contrôle (CCP) · Exercice : identifier les CCP sur un diagramme simplifié · Limites critiques et actions correctives · Registres de surveillance obligatoires · Quiz QR code M6	<i>Support M6, diagramme de flux, exercice CCP</i>
12h30 – 13h30	<i>Repas</i>	<i>Déjeuner (hors temps de formation)</i>	
13h30 – 15h00	<b>M7 (1h30)</b>	Traçabilité : DLC, DLUO, étiquetage, bons de livraison · Registres obligatoires : températures, réceptions, nettoyage, non-conformités · Simulation : gestion d'une non-conformité détectée en service · Remplissage de la fiche de non-conformité · Procédure de retrait et de rappel · Quiz QR code M7	<i>Fiches non-conformité, registres vierges, quiz numérique</i>
15h00 – 15h15	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>	
15h15 – 16h15	<b>M8 (1h00)</b>	Structure du Plan de Maîtrise Sanitaire (BPH, HACCP, traçabilité, gestion de crise) · Responsabilités : qui fait quoi dans l'établissement ? · Révision collective des modules 1 à 7 en questions-réponses · Consignes pour le QCM final	<i>Support M8, synthèse PMS</i>
16h15 – 17h00	<i>QCM final</i>	<i>Passation individuelle – 20 questions – 30 minutes – Conditions d'examen (sans support) · Correction collective commentée · Communication des résultats individuels</i>	<i>QCM papier ou numérique, grille de correction, relevé des scores</i>
17h00 – 17h15	<i>Clôture</i>	<i>Remise des certificats (score <math>\geq 14/20</math>) · Questionnaire de satisfaction à chaud · Émargement de clôture</i>	<i>Certificats, questionnaire satisfaction, émargement final</i>



## 4. MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

### 4.1 Évaluation de positionnement – Début de formation

Un questionnaire anonyme de 10 questions est distribué avant tout apport théorique (Annexe A). Il mesure le niveau initial sur 6 thèmes : réglementation, HACCP, chaîne du froid, hygiène, FIFO et non-conformités. Les résultats permettent au formateur d'adapter en temps réel le niveau de détail de ses apports.

### 4.2 Évaluations formatives – À la fin de chaque module

Un quiz numérique de 10 questions (accessible par QR code) clôture chaque module M1 à M8. Ces évaluations sont notées ; elles servent à identifier les points de compréhension insuffisants et à ajuster la progression pédagogique. Elles constituent une preuve d'activité pédagogique au sens de l'indicateur 8 Qualiopi.

### 4.3 QCM final certifiant

<b>Nombre de questions</b>	80 questions couvrant l'ensemble des 8 modules
<b>Format</b>	QCM de 10 questions à 4 propositions – une seule bonne réponse par question
<b>Barème</b>	1 point par bonne réponse · 0 point pour absence de réponse ou réponse erronée
<b>Durée</b>	30 minutes (passation sans support de cours ni notes)
<b>Seuil de réussite</b>	14 / 20 (70 %) → Délivrance du certificat de formation en hygiène alimentaire
<b>En dessous du seuil</b>	Attestation de présence délivrée · Session de rattrapage proposée selon accord avec le commanditaire
<b>Correction</b>	Collective et immédiate à l'oral – chaque bonne réponse est commentée par le formateur

### 4.4 Répartition des questions par module

Q.	Module	Thème évalué	Compétence visée
10	<b>M1 – Réglementation</b>	Textes applicables, obligations légales, organismes de contrôle	<i>Identifier les bases juridiques de l'hygiène en restauration</i>
10	<b>M2 – Dangers alimentaires</b>	Familles de dangers, bactéries critiques, zone thermique, allergènes	<i>Prévenir les risques de contamination alimentaire</i>
10	<b>M3 – Hygiène du personnel</b>	Protocole lavage des mains, tenue, santé du personnel	<i>Appliquer les règles d'hygiène personnelle</i>
10	<b>M4 – Chaîne du froid</b>	Températures réglementaires, réception, FIFO, non-conformités	<i>Maîtriser la chaîne du froid et les procédures de stockage</i>
10	<b>M5 – Nettoyage &amp; désinfection</b>	Protocole, produits, plan de nettoyage	<i>Mettre en œuvre un plan de nettoyage conforme</i>
10	<b>M6 – HACCP</b>	7 principes, CCP, limites critiques, diagramme de flux	<i>Appliquer la méthode HACCP au quotidien</i>
10	<b>M7 – Traçabilité</b>	DLC, registres obligatoires, fiche non-conformité, procédure retrait/rapport	<i>Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités</i>



Q.	Module	Thème évalué	Compétence visée
10	M8 – PMS	Structure PMS, rôles et responsabilités dans l'établissement	<i>Situer son rôle dans le Plan de Maîtrise Sanitaire</i>



## 5. CONFORMITÉ QUALIOPi – TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Indicateur Qualiopi	Preuve apportée par la formation	Document associé
<b>Ind. 1 – Information du public</b>	Programme remis au stagiaire avant le démarrage · Affichage des objectifs, modalités, durée et tarif	<i>Programme (ce document), convention, devis</i>
<b>Ind. 4 – Adaptation aux publics</b>	QCM de positionnement initial permettant d'ajuster le niveau du discours · Prise en compte des acquis lors du tour de table	<i>Annexe A – QCM positionnement</i>
<b>Ind. 7 – Atteinte des objectifs</b>	QCM final individuel avec seuil de réussite à 70 % · Relevé des scores individuels archivé par SND Formation	<i>QCM final, grille de correction, tableau de résultats</i>
<b>Ind. 8 – Évaluation de la satisfaction</b>	Questionnaire à chaud remis en fin de Jour 2 · Analyse des retours et plan d'amélioration continue de SND Formation	<i>Annexe B – Questionnaire satisfaction</i>
<b>Ind. 9 – Réclamations</b>	Procédure de réclamation communiquée aux stagiaires en début de formation, affichée dans la salle	<i>Règlement intérieur, procédure réclamations</i>
<b>Ind. 13 – Ressources pédagogiques</b>	Support de formation couvrant l'intégralité du référentiel Arrêté 2011 · Quiz numériques par QR code · Fiches pratiques et modèles de registres	<i>Support HSA V2.0, Annexes A à D</i>
<b>Ind. 14 – Accessibilité</b>	Référent handicap identifié chez SND Formation · Adaptations possibles sur demande préalable (délai minimum 5 jours ouvrés avant session)	<i>Politique accessibilité SND Formation</i>
<b>Ind. 32 – Veille réglementaire</b>	Programme actualisé en cas d'évolution des textes (CE 852/2004, Arrêté 2011, GBPH) · Versioning documentaire (V2.0 – Avril 2026)	<i>Registre de veille réglementaire</i>



## 6. PROFIL FORMATEUR ET CONDITIONS DE RÉALISATION

---

### 6.1 Profil du formateur

<b>Compétences requises</b>	Maîtrise opérationnelle de la réglementation alimentaire (CE 852/2004, Arrêté 2011, GBPH) · Expérience en restauration commerciale · Compétences pédagogiques (conduite de groupe adulte)
<b>Titre ou qualification</b>	Bac+2 minimum dans le domaine alimentaire, hôtelier ou QHSE – ou expérience professionnelle significative ≥ 3 ans avec formation pédagogique
<b>Taux d'encadrement</b>	1 formateur pour 4 à 12 stagiaires maximum

### 6.2 Conditions de réalisation

<b>Lieu</b>	Salle mise à disposition par le commanditaire ou locaux SND Formation · Vérification de l'accessibilité PMR avant chaque session
<b>Taille du groupe</b>	4 stagiaires minimum – 15 stagiaires maximum
<b>Prérequis</b>	Aucun prérequis · Compréhension du français indispensable pour la lecture des supports et du QCM
<b>Accessibilité handicap</b>	Contactez le référent handicap SND Formation au moins 5 jours ouvrés avant la session pour adaptation des supports ou des modalités
<b>Délai d'accès</b>	Planning fixé en coordination avec le commanditaire et, le cas échéant, France Travail dans le cadre d'un dispositif POEI