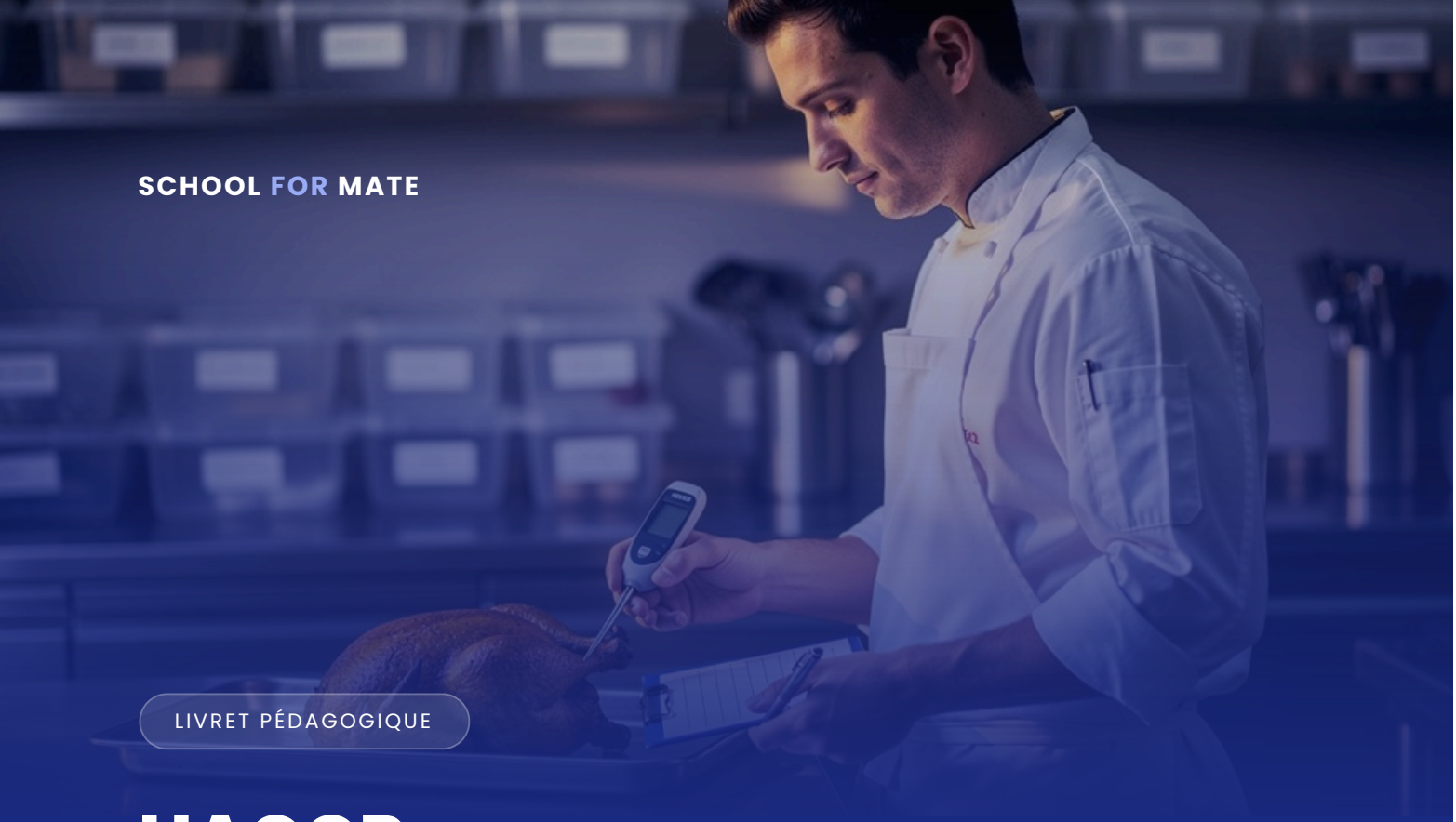


SCHOOL FOR MATE

LIVRET PÉDAGOGIQUE

HACCP

HACCP · Module de spécialisation

Ce module HACCP de 21 heures donne aux professionnels de la restauration les savoirs et les réflexes pour maîtriser la sécurité sanitaire des aliments, des fondamentaux microbiologiques jusqu'à la construction d'un plan de maîtrise sanitaire. Le parcours est conçu pour être délivré sous la marque de votre organisme : il s'appuie sur des situations de cuisine concrètes et suit une équipe fictive confrontée aux exigences réelles du métier.

VOLUME HORAIRE	COURS	BLOCS
21 h	6	3

01 · PRÉSENTATION

La formation en bref

Intitulé	HACCP
Code	HACCP
Type	Module de spécialisation
Certificateur	Hors répertoire
Durée	21 h, 6 cours
Modalité	Formation à distance (e-learning), tutorat assuré par l'organisme de formation
Formats	SCORM 1.2 / 2004, xAPI, sources éditables
Mise à jour	Novembre 2026

Le métier et les compétences visées

La maîtrise de l'hygiène alimentaire selon la méthode HACCP est une compétence transversale exigée dans tous les établissements qui préparent, stockent, transportent ou servent des denrées alimentaires : restauration traditionnelle, rapide, collective, traiteur, métiers de bouche. Le professionnel formé identifie les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes, applique les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien et met en œuvre les principes HACCP pour définir les points critiques, surveiller les paramètres et corriger les écarts. Il tient les enregistrements du plan de maîtrise sanitaire, assure la traçabilité et prépare l'établissement aux contrôles officiels. Cette compétence protège la santé des consommateurs et engage la responsabilité de l'exploitant.

Public visé

- Restaurateurs, gérants et futurs créateurs d'établissements de restauration commerciale
- Cuisiniers, commis, seconds et chefs de cuisine
- Personnels de restauration collective, de restauration rapide et de traiteur
- Salariés des métiers de bouche (boulangerie, boucherie, charcuterie, pâtisserie) manipulant des denrées
- Apprentis et stagiaires en formation aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Prérequis

- Maîtriser la lecture et l'écriture du français pour comprendre des consignes et renseigner des documents d'enregistrement
- Disposer d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un smartphone avec une connexion internet
- Aucun prérequis technique en cuisine n'est exigé ; une première expérience en manipulation de denrées facilite les mises en situation

Objectifs pédagogiques

À l'issue du parcours, l'apprenant est capable de :

- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes associés aux denrées et aux étapes de production
- Expliquer les conditions de développement des micro-organismes et leurs conséquences sur la santé du consommateur
- Situer les obligations de l'exploitant au regard du Paquet hygiène et de la réglementation nationale
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux locaux, aux équipements, au personnel et aux denrées
- Organiser la production selon le principe de la marche en avant et la maîtrise des températures
- Mettre en œuvre les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP sur une production réelle
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise, leurs limites critiques et les actions correctives associées
- Construire et tenir à jour les documents du plan de maîtrise sanitaire (enregistrements, traçabilité, gestion des non-conformités)
- Préparer l'établissement à un contrôle officiel et réagir face à une alerte ou une suspicion de toxi-infection alimentaire

02 · FIL ROUGE PÉDAGOGIQUE

Brasserie Les Tilleuls

IM

Inès Morvan

Seconde de cuisine nommée référente hygiène de l'établissement

Restauration commerciale traditionnelle avec activité de vente à emporter et de traiteur pour événements

La Brasserie Les Tilleuls est une brasserie de quartier installée dans une ville moyenne de l'Ouest de la France. Elle sert des menus du jour, une carte de saison et développe depuis peu une offre traiteur pour des entreprises locales. Le gérant, Marc Delaunay, vient de reprendre l'affaire et constate que les pratiques d'hygiène reposent surtout sur l'habitude : relevés de température incomplets, étiquetage irrégulier, absence de plan de maîtrise sanitaire formalisé. Il confie à Inès Morvan, seconde de cuisine expérimentée, la mission de devenir référente hygiène. Elle doit former l'équipe, réorganiser la cuisine, sécuriser la nouvelle activité traiteur et préparer l'établissement à une éventuelle visite des services de contrôle. Au fil du parcours, vous accompagnez Inès dans chacune de ces étapes.

Chaque cours se termine par une mise en situation dans cette entreprise : l'apprenant accompagne Inès dans des situations professionnelles réalistes, de plus en plus complexes, jusqu'à la préparation des épreuves.

La progression

1. M1 : Inès découvre l'ampleur des risques sanitaires de la brasserie, analyse un incident récent de plat mal conservé et fait le point sur les obligations réglementaires de l'établissement.
2. M2 : Inès réorganise les flux de la cuisine, met en place un plan de nettoyage et de désinfection, forme l'équipe aux règles d'hygiène du personnel et sécurise la gestion des allergènes.
3. M3 : Inès conduit l'étude HACCP de l'activité traiteur, formalise le plan de maîtrise sanitaire de la brasserie et accompagne le gérant lors d'un contrôle officiel.

03 · ARCHITECTURE

Organisation du parcours

Le parcours est construit sur les compétences visées : chaque bloc regroupe les cours qui préparent à son évaluation.

N°	Bloc et cours	Durée
M1 · Comprendre les dangers alimentaires et le cadre réglementaire		**7 h**
1	Les dangers alimentaires et la microbiologie appliquée à la cuisine	3 h 30
2	Le cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire et les contrôles officiels	3 h 30
M2 · Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien		**7 h**
3	Locaux, équipements, nettoyage et maîtrise des températures	4 h
4	Hygiène du personnel, allergènes et traçabilité	3 h
M3 · Mettre en œuvre la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire		**7 h**
5	La méthode HACCP : des 7 principes à l'analyse des dangers	4 h 30
6	Le plan de maîtrise sanitaire : documenter, contrôler, réagir	2 h 30
Total du parcours		**21 h**

Répartition des modalités pédagogiques

Chaque sous-chapitre s'ouvre sur une vidéo de 3 à 5 minutes. La vidéo représente 30 % du volume horaire, complétée par du cours texte enrichi, des infographies, des études de cas, des mises en situation et des QCM.



- Vidéos : 6 h 30
- Cours texte et infographies : 6 h 30
- Études de cas et mises en situation : 5 h
- QCM et évaluations : 3 h

04 · PROGRAMME DÉTAILLÉ

Contenu des cours

M1 · 7 h

Comprendre les dangers alimentaires et le cadre réglementaire

Cours 1 · Les dangers alimentaires et la microbiologie appliquée à la cuisine

3 h 30

OBJECTIFS

- Distinguer les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Expliquer les facteurs de multiplication des micro-organismes et les modes de contamination
- Relier les principales toxi-infections alimentaires à leurs causes en cuisine

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM de connaissances et étude de cas guidée sur l'analyse des causes d'une contamination

CONTENUS

- Les quatre familles de dangers en restauration
- Le monde microbien : bactéries, virus, levures, moisissures et parasites
- Les conditions de multiplication : température, humidité, temps, pH, oxygène
- Les sources de contamination : la méthode des 5 M
- Les toxi-infections alimentaires et les germes pathogènes les plus fréquents en restauration
- Les populations sensibles et les conséquences pour le consommateur
- Les dangers chimiques et physiques : résidus de produits d'entretien, corps étrangers

Fil rouge · Un client signale des troubles digestifs après un repas de groupe : Inès reconstitue le parcours du plat incriminé et identifie, à l'aide des 5 M, les étapes où la contamination a pu se produire.

Cours 2 · Le cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire et les contrôles officiels

3 h 30

OBJECTIFS

- Situer les textes du Paquet hygiène et les obligations de l'exploitant
- Identifier le rôle des guides de bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire
- Décrire le déroulement d'un contrôle officiel et ses suites possibles

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz réglementaire et exercice d'autodiagnostic d'un établissement à partir d'une grille d'inspection simplifiée

CONTENUS

- Le Paquet hygiène : principes de responsabilité de l'exploitant et d'obligation de résultat
- Les règlements européens de référence (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004
- La réglementation nationale applicable à la restauration commerciale
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP
- Le plan de maîtrise sanitaire : architecture générale
- Les contrôles officiels : acteurs, déroulement, grille d'inspection
- Les suites d'un contrôle : avertissement, mise en demeure, fermeture administrative, publicité des résultats

Fil rouge · Marc Delaunay demande à Inès une note de synthèse sur les obligations de la brasserie : elle confronte la situation actuelle de l'établissement aux exigences réglementaires et liste les écarts prioritaires.

M2 · 7 h

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

Cours 3 · Locaux, équipements, nettoyage et maîtrise des températures

4 h

OBJECTIFS

- Organiser les flux de production selon le principe de la marche en avant
- Élaborer et appliquer un plan de nettoyage et de désinfection
- Maîtriser les températures de réception, de stockage, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice pratique de construction d'un plan de nettoyage et QCM sur les températures réglementaires

CONTENUS

- Conception des locaux et marche en avant dans le temps et dans l'espace
- Réception des marchandises : contrôles à effectuer et motifs de refus
- Stockage : chaîne du froid, rangement, rotation des stocks, gestion des dates de durabilité
- Plan de nettoyage et de désinfection : produits, méthodes, fréquences, responsables
- Lutte contre les nuisibles et gestion des déchets
- Maîtrise des températures aux étapes sensibles : cuisson, refroidissement rapide, maintien et remise en température
- Décongélation, conservation des préparations et étiquetage des productions internes

Fil rouge · Inès redessine les circuits de la cuisine des Tilleuls pour séparer zones propres et zones sales, puis rédige avec la plonge un plan de nettoyage affichable.

Cours 4 · Hygiène du personnel, allergènes et traçabilité

3 h

OBJECTIFS

- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène du personnel
- Gérer les 14 allergènes à déclaration obligatoire et informer le consommateur
- Assurer la traçabilité des denrées et la gestion des produits non conformes

ÉVALUATION FORMATIVE

Mise en situation interactive sur la gestion d'un plat sans allergène et QCM sur l'hygiène du personnel

CONTENUS

- Tenue professionnelle, lavage des mains et comportements à risque
- État de santé du personnel et conduite à tenir en cas de maladie ou de blessure
- Les allergènes à déclaration obligatoire et la prévention des contaminations croisées
- L'information du consommateur sur les allergènes
- La traçabilité amont et aval : documents à conserver
- Retrait, rappel et gestion des produits non conformes

Fil rouge · Un client allergique aux fruits à coque réserve pour un déjeuner d'affaires : Inès vérifie les fiches techniques, sécurise la préparation et briefe l'équipe de salle sur l'information à donner.

M3 · 7 h

Mettre en œuvre la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

Cours 5 · La méthode HACCP : des 7 principes à l'analyse des dangers

4 h 30

OBJECTIFS

- Dérouler les 12 étapes de la méthode HACCP sur une production
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise à l'aide d'un arbre de décision
- Définir les limites critiques, la surveillance et les actions correctives

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas complète : réalisation d'un tableau d'analyse des dangers sur un produit du fil rouge, corrigé commenté

CONTENUS

- Origine, finalité et vocabulaire de la méthode HACCP
- Les 7 principes et les 12 étapes d'application
- Constitution de l'équipe, description du produit et diagramme de fabrication
- Analyse des dangers et évaluation de leur gravité et de leur fréquence
- Programmes prérequis, points de maîtrise et points critiques pour la maîtrise
- Limites critiques, procédures de surveillance et actions correctives
- Vérification de l'efficacité du système et révision de l'étude

Fil rouge · Pour lancer l'offre traiteur, Inès conduit l'étude HACCP d'un plateau-repas froid livré en entreprise : elle établit le diagramme de fabrication et identifie les points critiques de la préparation au transport.

Cours 6 · Le plan de maîtrise sanitaire : documenter, contrôler, réagir

2 h 30

OBJECTIFS

- Construire et tenir les documents d'enregistrement du plan de maîtrise sanitaire
- Préparer l'établissement à un contrôle officiel
- Réagir face à une non-conformité, une alerte sanitaire ou une suspicion de toxi-infection

ÉVALUATION FORMATIVE

Simulation de contrôle officiel sous forme de questionnaire à choix multiples contextualisé et auto-évaluation d'un classeur de plan de maîtrise sanitaire

CONTENUS

- Structure du plan de maîtrise sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène, plan HACCP, traçabilité, gestion des non-conformités
- Fiches d'enregistrement : réception, températures, nettoyage, refroidissement, actions correctives
- Autocontrôles et analyses microbiologiques
- Préparation et accompagnement d'un contrôle officiel
- Gestion de crise : suspicion de toxi-infection alimentaire collective, conservation des plats témoins, information des autorités
- Faire vivre le système : formation de l'équipe et amélioration continue

Fil rouge · Un inspecteur se présente sans prévenir un mardi midi : Inès présente le plan de maîtrise sanitaire de la brasserie, justifie les enregistrements et traite sur place une non-conformité relevée sur un relevé de température.

05 · CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL

Couverture des compétences

Correspondance entre les compétences visées et les cours du parcours.

Compétence	Bloc	Cours
Identifier les dangers alimentaires biologiques, chimiques, physiques et allergènes	M1	1, 4, 5
Expliquer les mécanismes de contamination et de multiplication microbienne	M1	1, 3
Situer les obligations réglementaires de l'exploitant et le déroulement des contrôles officiels	M1	2, 6
Organiser la production selon la marche en avant et maîtriser les températures	M2	3
Appliquer un plan de nettoyage et de désinfection et lutter contre les nuisibles	M2	3
Appliquer les règles d'hygiène du personnel	M2	4
Gérer les allergènes et informer le consommateur	M2	4
Assurer la traçabilité et gérer les produits non conformes	M2	4, 6
Mettre en œuvre les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP	M3	5
Déterminer les points critiques, leurs limites, leur surveillance et les actions correctives	M3	5
Construire et tenir à jour le plan de maîtrise sanitaire	M3	2, 6
Réagir à une alerte sanitaire ou à une suspicion de toxi-infection alimentaire	M3	1, 6

Évaluations formatives

Chaque sous-chapitre se conclut par un QCM de vérification des acquis avec correction immédiate et explications. Chaque cours intègre une mise en situation dans le fil rouge de la Brasserie Les Tilleuls, sous forme d'étude de cas, d'exercice de construction documentaire ou de scénario interactif. Les résultats sont enregistrés sur la plateforme et permettent au formateur de l'organisme de suivre la progression de chaque apprenant, d'identifier les notions non acquises et de proposer une remédiation ciblée. Une évaluation de positionnement en début de parcours et une évaluation des acquis en fin de parcours permettent de mesurer la progression, conformément aux attentes du référentiel Qualiopi.

Modalités de certification

Bloc	Modalité d'évaluation
M1	Ce module ne relève pas d'une certification enregistrée au RNCP ou au RS. Les acquis du bloc sont vérifiés par une évaluation de fin de bloc (QCM et étude de cas), organisée et validée par l'organisme de formation qui délivre le parcours.
M2	Évaluation de fin de bloc organisée par l'organisme de formation : QCM portant sur les bonnes pratiques d'hygiène et exercice pratique de construction d'un document (plan de nettoyage ou fiche de gestion des allergènes).

M3	Évaluation finale organisée par l'organisme de formation : étude de cas HACCP complète sur une production donnée et questionnaire sur le plan de maîtrise sanitaire. La réussite permet à l'organisme de délivrer une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs et les résultats de l'évaluation des acquis, sous sa propre responsabilité.

Le parcours prépare l'apprenant aux évaluations en alternant apports théoriques, vidéos de démonstration et entraînement répété sur des situations proches du terrain. Les études de cas du fil rouge reproduisent la structure des évaluations de fin de bloc : analyse d'une situation, identification des dangers, choix des mesures de maîtrise et justification. Les QCM de chaque sous-chapitre constituent une banque d'entraînement que l'apprenant peut refaire librement. Les modèles de documents fournis (fiches d'enregistrement, tableau d'analyse des dangers, plan de nettoyage) permettent de s'exercer à la production attendue. L'organisme de formation reste seul responsable de l'organisation des évaluations finales et de la délivrance de l'attestation.

06 · MOYENS ET PERSPECTIVES

Moyens pédagogiques et débouchés

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme e-learning accessible 24 h/24 sur ordinateur, tablette et smartphone, livrée sous la marque de l'organisme de formation
- Une vidéo de 3 à 5 minutes par sous-chapitre, représentant 30 % du volume horaire, illustrant les gestes et les situations de cuisine
- Cours texte enrichi, infographies (marche en avant, 5 M, arbre de décision HACCP) et fiches mémo téléchargeables
- Études de cas et mises en situation interactives construites autour du fil rouge de la Brasserie Les Tilleuls
- Modèles de documents prêts à l'emploi : fiches de relevé de températures, plan de nettoyage, tableau d'analyse des dangers, fiche de non-conformité
- QCM d'auto-évaluation par sous-chapitre et tableau de bord de suivi de la progression pour le formateur
- Dossier pédagogique formateur (déroulé, corrigés, grilles d'évaluation) facilitant l'animation en distanciel ou en formation mixte

Débouchés et évolutions

- Commis de cuisine ou cuisinier en restauration commerciale ou collective
- Second de cuisine ou chef de cuisine en charge de l'hygiène de la production
- Référent hygiène ou responsable qualité en établissement de restauration
- Gérant ou créateur d'établissement de restauration commerciale
- Employé polyvalent en restauration rapide, traiteur ou métiers de bouche

Accessibilité

Contenus sous-titrés en français, contrastes conformes WCAG AA, navigation au clavier sur les écrans interactifs. L'organisme de formation qui diffuse le parcours adapte les modalités d'accompagnement aux personnes en situation de handicap avec son référent handicap.

Livrables fournis à l'organisme de formation

- Package SCORM 1.2 / 2004 et xAPI, compatible avec les principaux LMS
- Sources éditables des cours, scripts vidéo et banques de QCM
- Livret apprenant et grilles d'évaluation
- Licence marque blanche à vie, stagiaires illimités, maintenance 24 mois

School For Mate
On crée vos formations, vous n'avez plus qu'à les diffuser.
contact@schoolformate.com · catalogue-2026-sfm.netlify.app

La délivrance de la certification relève exclusivement du certificateur et de l'organisme de formation habilité. Document non contractuel, susceptible d'évoluer avec le référentiel.