

# CATALOGUE FORMATION 2026



PHIL&HAS  
conseil et formation

# Sommaire



## RESTAURATION

pages 3 - 20

Un ensemble de formation adaptées à la restauration collective et commerciale, pour s'initier, se perfectionner ou devenir un expert de l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments.



## GRANDE DISTRIBUTION

pages 21 - 40

Retrouvez ici toutes les formations nécessaires pour accompagner vos équipes à la maîtrise de l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments que vous soyez un supermarché ou un hypermarché.



## ENTREPRISE

pages 41 - 54

Que vous soyez artisan ou industriel, ces formations sont faites pour s'adapter à votre activité et vous permettre de faire progresser en compétences toutes vos équipes de production ou d'encadrement.

## Restauration



P-BPHRI

## Bonnes pratiques d'hygiène en restauration initiation

**Contexte :** La législation, notamment via les règlements européens qui composent le « Paquet hygiène », impose à tout exploitant du secteur alimentaire la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments. Mais au-delà de ces considérations réglementaire, la formation du personnel c'est imposée comme un des principaux leviers de sécurisation de toute activité de restauration tout en concourant à la propagation de la Food Safety Culture (ou culture de la sécurité des aliments) dans chacune des entreprises de ce secteur

### Objectifs

#### Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur et notamment l'obligation de formation portée par le règlement CE 852/2004

Permettre à l'ensemble du personnel en contact avec les denrées alimentaires de comprendre et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène essentielles au maintien de la

#### Objectifs opérationnels :

Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

- Connaître les principaux dangers en alimentaire
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Savoir respecter les principes de l'HACCP
- Être en mesure d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien dont notamment :

Savoir effectuer et enregistrer un contrôle de température

Assurer la traçabilité des denrées alimentaires

Savoir se laver les mains et porter une tenue adaptée à son activité

### Public

#### 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

### Contenu :

1) Le consommateur et la sécurité des aliments

Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments.

Les 4 familles de dangers en alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)

Le consommateur actif et informé

2) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

La contamination croisée

L'hygiène du personnel : tenue de travail, lavage des mains,

gestion des vestiaires et sanitaire

L'hygiène des manipulations

Les contaminations possibles lors des manipulations (exercice de réflexion) : en chambre froide, en laboratoire, en rayon

Les gestes interdits

L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection

La durée de vie des produits : D.L.C. D.L.C. secondaire et D.D.M. quelle différence ?

3) Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments

La réglementation de votre activité : les points essentiels

La cuisson et refroidissement : les règles essentielles.

Outil, pratiques et autocontrôles à mettre en place à la réception, au cours du stockage, lors des fabrications, au cours de la vente

Les plats témoins (en restauration collective)

Les actions correctives en cas de non-conformité

Les outils de contrôles externes (audits- analyses) et leur exploitation

4) La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?

Définition de la traçabilité Les étapes essentielles d'une bonne traçabilité

Savoir évaluer son système de traçabilité

Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits

Comment traiter une alerte, un retrait ?

## 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

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra : intra

### Durée : 7 heures

### Dates & lieux : Dans votre établissement

### Tarif Intra : Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*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.*

maj - 01/2026

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*



## Restauration



### Bonnes pratiques d'hygiène en restauration - Perfectionnement

P-BPHRP

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

Cette formation courte, construite autour de l'alternance de séquences théoriques et de mise en pratique, est la réponse à ces exigences réglementaires. Elle permet enfin maintenir un niveau de vigilance de l'ensemble des équipes face aux problématiques d'hygiène et de sécurité des aliments

#### Objectifs

##### Objectif principal :

Renforcer la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène propres à son activité en maintenant son personnel à un niveau de vigilance suffisant face aux questions de sécurité sanitaire des aliments

##### Objectifs opérationnels :

- Savoir assurer la traçabilité des denrées alimentaires
- Pouvoir constituer les plats témoins (restauration collective)
- Savoir se laver les mains hygiéniquement
- Savoir ranger correctement réserves et chambre froides
- Comprendre et appliquer correctement un plan de nettoyage désinfection
- Savoir faire un contrôle de température / de refroidissement rapide et l'enregistrer

#### Public

##### 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 :

Avoir suivi au préalable une formation en hygiène et sécurité des aliments ou disposer d'une expérience suffisante en restauration

## Contenu

### Contenu :

Séquence 1 – Si c'était une TIAC

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

Les éléments de traçabilités

Les règles de constitution d'un plat témoin

Séquence 2 - Hygiène de la personne et Bonnes pratiques

Rappel sur l'état de santé du personnel

Hygiène de la tenue et des mains

Manipulation des denrées alimentaires

Séquence 3 - Réflexion sur les contaminations croisées

Les origines des contaminations croisées

Les moyens de maîtrise – l'importance du nettoyage désinfection

Les règles d'or d'utilisation des produits de nettoyage

désinfection

Séquence 4 – Maîtrise des températures

Influence de la température sur le développement bactérien

La réception : températures réglementaires et vérifications

La chaîne du froid : les températures de stockage et de distribution

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

Gestion des excédents

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Mise en situation en cuisine
- Échanges d'expériences

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra : intra

**Durée :** 3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité  
Cette formation est construite d'exercices pratiques de mise en situation dans votre établissement.*

*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*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

[www.philehas.com](http://www.philehas.com)

## Restauration



P-VEFR

## Votre établissement en activité - Restauration

**Contexte :** L'implication des apprenant est un facteur important de la réussite de toute formation. C'est ce principe à conduit à la création de ce module de formation qui place l'apprenant au centre de cette démarche par l'utilisation des compétences apprises au cours de son parcours professionnel et des précédentes formations. Cette formation peut s'inscrire dans votre plan d'amélioration continue, en servant de base de travail pour la révision des vos pratiques et plus généralement de votre plan de maitrise sanitaire (PMS).

### 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.

Pouvoir retrouver les éléments correctifs dans votre plan de maîtrise sanitaire

Être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'évaluation pré-formative effectué par le formateur et/ou les stagiaires.

### Public

#### Public :

Encadrement et Personnel de restauration.

#### Prérequis :

Nous sommes à votre disposition s'assurer que cette formation répond bien aux besoins de vos équipes

## Contenu

### Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes (en salle) :
  - 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
- Présentation du déroulement de l'audit sur le terrain
- Audit de votre unité de production (terrain)
  - Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
  - Les stagiaires répartis par équipe de trois réalisent un audit de leur poste de travail (points positifs, points à améliorer)
  - le formateur réalise cet audit sous forme de reportage numérique
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires / le formateur (en salle)
  - Vérification de la corrélation entre les plans d'actions rédigés par les équipes et le reportage numérique du formateur (sur les bases des thématiques du programme)
  - identification des 3 actions majeures et mis en place d'un plan d'amélioration
  - Evolutions possibles pour votre PMS (nouvelles procédures, autocontrôles....)
  - Evolutions possibles de vos process

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Support pédagogique PowerPoint  
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 :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra : intra

### Durée : 7 heures

### Dates & lieux : Dans votre établissement

### Tarif Intra : Nous consulter



## L'info en plus

*l'apprenant devient acteur de sa propre formation*

*Le reportage numérique réalisé ainsi que les productions des groupes seront laissés à disposition de l'établissement, servant ainsi de base de travail pour la révision ou l'amélioration du PMS de l'établissement*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*



## Restauration



### Formation Quizz en restauration

P-QUIZZR

**Contexte :** Il peut s'avérer parfois difficile de mobiliser les personnels ayant déjà suivis plusieurs formations en hygiène et sécurité sanitaire des aliments. Pour autant la formation continue fait partie intégrante de la maîtrise de ces problématiques de salubrités des denrées alimentaires. D'un format ludique, les 30 questions du Quizz permettront revoir l'ensemble des 6 thématiques concourant à la maîtrise de l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments dans votre établissement en adaptant en temps réel le contenu pédagogique présenté en fonction des résultats du groupe.

#### 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

Savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration

#### Public

**Public :**

L'ensemble du personnel de restauration.

**Prérequis :**

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour valider ensemble la faisabilité de cette formation en fonction du cursus et de l'expérience de vos apprenants

## Contenu

### Contenu :

Rappels des notions abordées lors de la formation initiale "bonnes pratiques d'Hygiène" sur les 6 grandes thématiques suivantes :

Les principaux dangers et moyens de lutte

Les bonnes pratiques au quotidien

Chaîne du chaud / chaîne du froid

L'hygiène du personnel

Les nettoyages désinfection

Les enregistrements et la traçabilité

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Quizz thématique utilisant un système de réponse interactif (Plickers) permettant le partage en temps réel des résultats du groupe

Présentation interactive (PowerPoint)

Tour de table et partage d'expérience

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire tout au long de la formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Chaque formation est différente car le contenu développé s'adapte aux connaissances du groupe*

*Le système interactif de vote est ludique et simple d'utilisation (pas de connexion requise)*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

[www.philehas.com](http://www.philehas.com)

## Restauration



### Formation d'initiation à la Food Safety Culture en restauration

P-FSCR

**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.

#### Objectifs

##### Objectif principal :

Cette formation permettra aux professionnels de la restauration de comprendre le concept de Food safety culture tout en ayant une première évaluation de leur niveau de maturité sur ce concept.

##### 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
- Être en mesure d'apprécier le degré de maturité de son entreprise sur chacune de ces dimensions

#### Public

##### Public :

Encadrement des entreprises de restauration collectives et commerciales.

##### Prérequis :

Aucun prérequis

## 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 du concept de Food Safety Culture :

- Dans le référentiels d'inspection
- Dans la réglementation

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

Les 5 dimensions du concept de Food Safety Culture :

- Vision et mission : "les fondations de votre démarche"
- Personnes : "le cœur et l'âme de votre culture"
- Cohérence : "routine et vigilance"
- Adaptabilité : "l'agilité est une force"
- Sensibilisation aux risques et aux dangers : "afficher ses lacunes pour les vaincre"

Traductions au quotidien dans votre entreprise

Première évaluation de son niveau de maturité (sous forme d'ateliers de réflexion)

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées
- Partage d'expériences
- Animations en groupe de travail

### Modalités d'évaluation :

Évaluation des acquis du stagiaire via QCM et validation des livrables réalisés lors des ateliers

Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid

Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 7 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*50% de la cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques de réflexions*

*Le travail réalisé par les apprenants lors de ces ateliers vous donnera une premières évaluation du niveau de maturité de votre entreprise sur chacune des dimension de la Food Safety Culture*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

[www.philehas.com](http://www.philehas.com)

## Restauration



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

P-PMSR

**Contexte :** Dans le cadre de l'application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène et la sécurité des aliments (arrêté du 8 juin 2006 et notes de services correspondantes), il est indispensable que toute entreprise de distribution construise un plan de maîtrise sanitaire (PMS) parfaitement adaptée à son activité. Il peut s'avérer intimidant de devoir soit se lancer dans sa construction ou sa remise à jour. Cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire, réviser et mettre en application votre tout nouveau Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

#### Objectifs

##### Objectif principal :

Apprendre à construire, réviser et mettre en application un 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 :

- Connaître les éléments nécessaires à la construction d'un PMS
- Savoir réaliser une étude HACCP
- Savoir organiser sa gestion documentaire et structurer son PMS

Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité

#### Public

##### Public :

Equipe HACCP : responsable restauration, responsable qualité, référent hygiène, diététicien(ne), responsable de production, toute personne dans une démarche de mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), d'une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en

##### 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



## 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

## 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 :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** A définir

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*La majorité de cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques et de groupes de travaux*

*Un grand nombre de modèles de documents adaptés à votre activité seront construits durant cette formation ils pourront servir de base voir être directement intégrés à votre PMS final*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Restauration



## Management de la sécurité des aliments en restauration

P-MQR

**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.

### 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 :

Connaitre les enjeux et les outils à mettre en place en terme de sécurité des aliments : appréhender le cadre réglementaire

Connaitre 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

### Public

#### Public :

Nouvel encadrant cuisine (Chef gérant / diététicien), responsable de restaurant (gérant, directeur...), responsable Qualité.

#### Prérequis :

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour évaluer la compatibilité de votre parcours à cette formation.

## 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

## 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 vos éléments d'autocontrôles (audits et analyses)
- 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 :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 7 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*50% de cette formation prend la forme d'exercices et d'ateliers pratiques construits autour de vos propres résultats*

*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*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Restauration



### Gestion d'un Toxi Infection Alimentaire collective (TIAC) en restauration collective

P-TIACRC

**Contexte :** En 2022, le nombre de TIAC notifiées a été le plus élevé depuis 1987 (date de l'entrée en vigueur de la déclaration obligatoire des TIAC en France).

Ce ne sont pas moins de 1 924 foyers de TIAC qui ont été déclarées en France, affectant 16 763 personnes, dont 643 (4%) se sont présentées à l'hôpital (hospitalisation ou passage aux urgences) donnant lieu à 17 décès. Dans ce contexte, il est important que l'encadrement des établissements de santé sachent comment réagir en cas d'apparition d'une suspicion de TIAC.

#### Objectifs

##### Objectif principal :

Permettre au personnel en place dans les établissements de restauration collective 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

#### Public

##### Public :

Encadrement et Personnel de restauration.

##### Prérequis :

Connaissances de base en hygiène des aliments.

## Contenu

### Contenu :

#### Introduction :

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

Les différents intervenants

Le cas particulier des en EPHAD

#### Les actions immédiates :

Une TIAC c'est quoi ?

Les germes responsables des TIACS

Les autres dangers en alimentaire

#### 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 services officiels :

Comment interagir avec les pouvoirs publics

#### Les conséquences d'une TIAC :

Maîtriser sa communication en interne / externe

QCM de validation des acquis

## 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.

Echanges d'expériences professionnelles. Supports de cours.

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire (QCM)
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 3,5 heures3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*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.*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*



## Restauration



### Formation personnalisée "à la carte"

P-BPHPR

**Contexte :** Il arrive parfois que le catalogue de formation proposé ne couvre pas exactement ou pas en totalité les besoins de développement ou d'acquisition de compétences d'une entreprise. Construisons ensemble ce programme d'acquisition de compétence en fonction de vos besoins.

#### Objectifs

**Objectif principal :**

A définir en concertation

**Objectifs opérationnels :**

Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :

création d'une formation personnalisée issues par exemple des principales thématiques en sécurité sanitaire des aliments

- les bonnes pratiques
- la traçabilité
- hygiène du personnel
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- étiquetage...

#### Public

**Public :**

Personnel ou encadrement de votre établissement.

**Prérequis :**

A définir en concertation

## Contenu

### Contenu :

Liste non exhaustive de modules thématiques :

- les bonnes pratiques en rayon
- la traçabilité
- hygiène du personnel / lavage des mains
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- l'étiquetage
- le nettoyage désinfection
- plan de maîtrise sanitaire

Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Construction d'un support spécifique :

présentation power

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 :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** A définir

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*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.*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Grande distribution



### Bonnes Pratiques d'Hygiène en GMS Initiation

P-BPHGI

**Contexte :** La législation, notamment via les règlements européens qui composent le « Paquet hygiène », impose à tout exploitant du secteur alimentaire la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments. Mais au-delà de ces considérations réglementaire, la formation du personnel c'est imposée comme un des principaux leviers de sécurisation de toute activité de distribution tout en concourant à la propagation de la Food Safety Culture (ou culture de la sécurité des aliments) dans chacune des entreprises de ce secteur

#### Objectifs

##### Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur et notamment l'obligation de formation portée par le règlement CE 852/2004

Permettre à l'ensemble du personnel en contact avec les denrées alimentaires de comprendre et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène essentielles au maintien de la

##### Objectifs opérationnels :

Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

- Connaître les principaux dangers en alimentaire
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Savoir respecter les principes de l'HACCP
- Être en mesure d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien dont notamment :
  - Savoir effectuer et enregistrer un contrôle de température
  - Assurer la traçabilité des denrées alimentaires
  - Savoir se laver les mains et porter une tenue adaptée à son activité

#### Public

##### Public :

Chef de rayon, employé de rayon traditionnel ou libre-service, transport, entreposage, plate-forme de distribution.

##### Prérequis :

Aucun prérequis

## Contenu

### Contenu :

1) Le consommateur et la sécurité des aliments

Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments.

Les 4 familles de dangers en alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)

Le consommateur actif et informé

2) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

La contamination croisée

L'hygiène du personnel : tenue de travail, lavage des mains,

gestion des vestiaires et sanitaire

L'hygiène des manipulations

Les contaminations possibles lors des manipulations (exercice de réflexion) : en chambre froide, en laboratoire, en rayon

Les gestes interdits

L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection

La durée de vie des produits de la réception à la vente

D.L.C. et D.D.M. : quelle différence ?

La validité d'une D.L.C. après ouverture / lors de la fabrication sur site

3) Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments

La réglementation de votre activité : les points essentiels

Outil, pratiques et autocontrôles à mettre en place à la réception, au cours du stockage, lors des fabrications, au cours de la vente

Les actions correctives en cas de non-conformité

Les outils de contrôles externes (audits- analyses) et leur exploitation

4) La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?

Définition de la traçabilité Les étapes essentielles d'une bonne traçabilité

Savoir évaluer son système de traçabilité

Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits

Comment traiter une alerte, un retrait ?

## 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.

Echanges d'expériences professionnelles. Supports de cours.

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 7 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*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.*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Grande distribution



## Bonnes Pratiques d'Hygiène en GMS Renouvellement

P-BPHGP

**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 et emplois étudiants.

### Objectifs

#### Objectif principal :

Renforcer la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène propres à son activité en maintenant son personnel à un niveau de vigilance suffisant face aux questions de sécurité sanitaire des aliments

#### Objectifs opérationnels :

Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

- Connaître les principaux dangers en alimentaire
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Savoir respecter les principes de l'HACCP
- Être en mesure d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son rayon au quotidien dont notamment :

Savoir effectuer et enregistrer un contrôle de température

Assurer la traçabilité des denrées alimentaires

Savoir se laver les mains et porter une tenue adaptée à son activité

### Public

#### Public :

Chef de rayon, employé de rayon traditionnel ou libre-service, transport, entreposage, plate-forme de distribution

#### Prérequis :

Avoir suivi au préalable une formation en hygiène et sécurité des aliments ou disposer d'une expérience suffisante en rayon



## Contenu

### Contenu :

1) Le consommateur et la sécurité des aliments

Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments.

Les 4 familles de dangers en alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)

Le consommateur actif et informé

2) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

La contamination croisée

L'hygiène du personnel : tenue de travail, lavage des mains,

gestion des vestiaires et sanitaire

L'hygiène des manipulations

Les contaminations possibles lors des manipulations (exercice de réflexion) : en chambre froide, en laboratoire, en rayon

Les gestes interdits

L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection

La durée de vie des produits de la réception à la vente

D.L.C. et D.D.M. : quelle différence ?

La validité d'une D.L.C. après ouverture / lors de la fabrication sur site

3) Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments

La réglementation de votre activité : les points essentiels

Outil, pratiques et autocontrôles à mettre en place à la réception, au cours du stockage, lors des fabrications, au cours de la vente

Les actions correctives en cas de non-conformité

Les outils de contrôles externes (audits- analyses) et leur exploitation

4) La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?

Définition de la traçabilité Les étapes essentielles d'une bonne traçabilité

Savoir évaluer son système de traçabilité

Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits

Comment traiter une alerte, un retrait ?

## 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.

Echanges d'expériences professionnelles. Supports de cours.

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation de la satisfaction à chaud (stagiaire) - à froid (donneur d'ordre)

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

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

*Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative incluant un reportage numérique*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Grande distribution



### Maîtriser la sécurité des aliments dans son rayon - Perfectionnement

P-BPHGRP

**Contexte :** Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la bonne application de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette formation vous permettra d'appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres aux rayons de votre établissement (rayons à définir).

#### Objectifs

##### Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène propres à son rayon

##### Objectifs opérationnels :

Savoir identifier et analyser les pratiques de son rayon pour les mettre en adéquation avec les exigences de la réglementation et de votre enseigne  
Être conscient de sa responsabilité en tant qu'acteur dans la chaîne alimentaire  
Savoir mettre en place son rayon (mise en place des produits - règles d'étiquetage)  
Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les autocontrôles associés et notamment :  
- assurer la traçabilité des denrées alimentaires présentées à la vente  
- être en mesure d'assurer et d'enregistrer les contrôles de

#### Public

##### Public :

Chef de rayon, responsable qualité, employé de rayon traditionnel, boucherie, traiteur, poissonnerie, boulangerie, pâtisserie, fromage, frais et libres-services.

##### Prérequis :

Connaissances de base en hygiène des aliments.

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

## Contenu

### Contenu :

#### 1 Le consommateur et la sécurité des aliments

Les dernières crises alimentaires

Responsabilités du magasin et de ses employés

Les dangers en sécurité des aliments

Les dangers : microbiologiques / chimiques / physique

Les toxi-infections alimentaires : mécanismes & principaux germes en causes

#### 2 Les bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôles

Qualité des produits alimentaires en rayon

Le conditionnement et l'aspect des produits

L'étiquetage

La durabilité – différence entre (D.L.C. et D.D.M.)

La validité d'une D.L.C après ouverture du produit

La durée de vie des produits conditionnés sur le site et gestion des dates

Gestions de températures

Rappel des températures réglementaires

Méthodes de contrôles et enregistrements

Les actions correctives

Le nettoyage désinfection un outil de maîtrise des contaminations

Savoir lire un plan de nettoyage

Mettre en œuvre la procédure de nettoyage désinfection

Les autocontrôles (rôle et remplissage du document)

La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?

Qu'est-ce que la traçabilité amont et aval : visualiser les étapes importantes

La traçabilité au quotidien en rayon traditionnel

• Les activités spécifiques au rayon (quelques exemples)

poissonnerie : L'activité de fumaison au quotidien - risques et mesures de maîtrise

poissonnerie : Fabrication et assemblage - du choix des produits aux enregistrements

poissonnerie : Pilotage du vivier - règles spécifiques et contrôles associés

## 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. Echanges d'expériences professionnelles.

Supports de cours.

### Modalités d'évaluation :

- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra : intra

**Durée :** 3,5 Heures / rayon

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

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

*Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative incluant un reportage numérique*

maj - 01/2021

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Grande distribution



## Maîtriser la sécurité des aliments dans son rayon en LS et Drive -

P-BPHGLP

**Contexte :** Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la bonne application de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette formation vous permettra d'appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres aux rayons libre service et drive de votre établissement.

### Objectifs

#### Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène propres à son rayon libre service et drive

#### Objectifs opérationnels :

Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

- Connaître les principaux dangers en alimentaire
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Savoir respecter les principes de l'HACCP
- Être en mesure d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien dans son rayon LS / Drive dont notamment :

Savoir effectuer et enregistrer un contrôle de température

Assurer le suivi des dates (DLC / DDM) dans son rayon

Savoir se laver les mains et porter une tenue adaptée à son activité

Respecter les consignes de rangement des chambres froides

Assurer les rotation et le remplissage de son rayon

### Public

#### Public :

Chef de rayon, personnels des activités produits frais libre-service et surgelés et des activités Drive.

#### Prérequis :

Connaissances de base en hygiène des aliments.

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

## Contenu

### Contenu :

- 1 Le consommateur et la sécurité des aliments
  - Les dernières crises alimentaires
  - Responsabilités du magasin et de ses employés
  - Les dangers en sécurité des aliments
  - Les dangers : microbiologiques / chimiques / physique
  - Les toxi-infections alimentaires : mécanismes & principaux germes en causes
- 2 Les bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôles
  - Qualité des produits alimentaires en rayon Libre-service
    - Le conditionnement et l'aspect des produits
    - L'étiquetage
    - La durabilité – différence entre (D.L.C. et D.D.M.)
  - Gestions de températures
    - Rappel des températures réglementaires
    - Méthodes de contrôles et enregistrements
    - Les actions correctives
  - Le stockage et la préparation des produits alimentaires
    - Les règles de stockage
    - Fonctionnement d'un meuble
    - Comment respecter les niveaux de chargement
  - Le nettoyage désinfection un outil de maîtrise des contaminations
    - Savoir lire un plan de nettoyage
    - Mettre en œuvre la procédure de nettoyage désinfection
    - Les autocontrôles (rôle et remplissage du document)

## 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.

Echanges d'expériences professionnelles.

Supports de cours.

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra : intra

**Durée :** 3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

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

*Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative incluant un reportage numérique*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*



## Grande distribution



### Votre établissement en activité - GMS

P-VEFG

**Contexte :** L'implication des apprenant est un facteur important de la réussite de toute formation. C'est ce principe à conduit à la création de ce module de formation qui place l'apprenant au centre de cette démarche par l'utilisation des compétences apprises au cours de son parcours professionnel et des précédentes formations. Cette formation peut s'inscrire dans votre plan d'amélioration continue, en servant de base de travail pour la révision des vos pratiques et plus généralement de votre plan de maîtrise sanitaire (PMS).

#### 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.

Pouvoir retrouver les éléments correctifs dans votre plan de maîtrise sanitaire

Être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'évaluation pré-formative effectué par le formateur et/ou les stagiaires.

#### Public

##### Public :

Chef de rayon et personnel des produits frais.

##### Prérequis :

Connaissances de base en hygiène des aliments.

Nous sommes à votre disposition s'assurer que cette formation répond bien aux besoins de vos équipes

## Contenu

### Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes (en salle) :
  - 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
- Présentation du déroulement de l'audit sur le terrain
- Audit de votre unité de production (terrain)
  - Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
  - Les stagiaires répartis par équipe de trois réalisent un audit de leur poste de travail (points positifs, points à améliorer)
  - le formateur réalise cet audit sous forme de reportage numérique
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires / le formateur (en salle)
  - Vérification de la corrélation entre les plans d'actions rédigés par les équipes et le reportage numérique du formateur (sur les bases des thématiques du programme)
  - identification des 3 actions majeures et mis en place d'un plan d'amélioration
  - Evolutions possibles pour votre PMS (nouvelles procédures, autocontrôles....)
  - Evolutions possibles de vos process

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Support pédagogique PowerPoint  
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 :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra : intra

### Durée : 7 heures

### Dates & lieux : Dans votre établissement

### Tarif Intra : Nous consulter



## L'info en plus

*l'apprenant devient acteur de sa propre formation*

*Le reportage numérique réalisé ainsi que les productions des groupes seront laissé à disposition de l'établissement, servant ainsi de base de travail pour la révision ou l'amélioration du PMS de l'établissement*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Grande distribution



### Formation Quizz en GMS

P-QUIZZG

**Contexte :** Il peut s'avérer parfois difficile de mobiliser les personnels ayant déjà suivis plusieurs formations en hygiène et sécurité sanitaire des aliments. Pour autant la formation continue fait partie intégrante de la maîtrise de ces problématiques de salubrités des denrées alimentaires. D'un format ludique, les 30 questions du Quizz permettront revoir l'ensemble des 6 thématiques concourant à la maîtrise de l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments dans votre établissement en adaptant en temps réel le contenu pédagogique présenté en fonction des résultats du groupe.

#### 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

Savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène en distribution

#### Public

**Public :**

L'ensemble du personnel de la grande distribution.

**Prérequis :**

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour valider ensemble la faisabilité de cette formation en fonction du cursus et de l'expérience de vos apprenants

## Contenu

### Contenu :

Rappels des notions abordées lors de la formation initiale "bonnes pratiques d'Hygiène" sur les 6 grandes thématiques suivantes :

Les principaux dangers et moyens de lutte

Les bonnes pratiques au quotidien

Chaîne du chaud / chaîne du froid

L'hygiène du personnel

Les nettoyages désinfection

Les enregistrements et la traçabilité

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Quizz thématique utilisant un système de réponse interactif (Plickers) permettant le partage en temps réel des résultats du groupe

Présentation interactive (PowerPoint)

Tour de table et partage d'expérience

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire tout au long de la formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Chaque formation est différente car le contenu développé s'adapte aux connaissances du groupe*

*Le système interactif de vote est ludique et simple d'utilisation (pas de connexion requise)*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

[www.philehas.com](http://www.philehas.com)

# Grande distribution



## Formation d'initiation à la Food Safety Culture en distribution

P-FSCG

**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 au 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.

### Objectifs

#### Objectif principal :

Cette formation permettra au professionnels de la distribution de comprendre le concept de Food safety culture tout en ayant une première évaluation de leur niveau de maturité sur ce concept.

#### Objectifs opérationnels :

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

### Public

#### Public :

Encadrement des entreprises de distribution

#### Prérequis :

Aucun prérequis

## 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 du concept de Food Safety Culture :

- Dans le référentiels d'inspection
- Dans la réglementation

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

Les 5 dimensions du concept de Food Safety Culture :

- Vision et mission : "les fondations de votre démarche"
- Personnes : "le cœur et l'âme de votre culture"
- Cohérence : "routine et vigilance"
- Adaptabilité : "l'agilité est une force"
- Sensibilisation aux risques et aux dangers : "afficher ses lacunes pour les vaincre"

Traductions au quotidien dans votre entreprise

Première évaluation de son niveau de maturité (sous forme d'ateliers de réflexion)

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées
- Partage d'expériences
- Animations en groupe de travail

### Modalités d'évaluation :

Évaluation des acquis du stagiaire via QCM et validation des livrables réalisés lors des ateliers

Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid

Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 7 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*50% de la cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques de réflexions*

*Le travail réalisé par les apprenants lors de ces ateliers vous donnera une premières évaluation du niveau de maturité de votre entreprise sur chacune des dimension de la Food Safety Culture*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

[www.philehas.com](http://www.philehas.com)

## Grande distribution



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

P-PMSG

**Contexte :** Dans le cadre de l'application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène et la sécurité des aliments (arrêté du 8 juin 2006 et notes de services correspondantes), il est indispensable que toute entreprise de distribution construise un plan de maîtrise sanitaire (PMS) parfaitement adaptée à son activité. Il peut s'avérer intimidant de devoir soit se lancer dans sa construction ou sa remise à jour. Cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire, réviser et mettre en application votre tout nouveau Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

### Objectifs

#### Objectif principal :

Apprendre à construire, réviser et mettre en application un 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 :

- Connaître les éléments nécessaires à la construction d'un PMS
- Savoir réaliser une étude HACCP
- Savoir organiser sa gestion documentaire et structurer son PMS

Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité

### Public

#### Public :

Equipe HACCP : responsable qualité, référent hygiène, responsable de département, responsables de rayons, 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 Point)

#### 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



## 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

## 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 :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** A définir

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*La majorité de cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques et de groupes de travaux*

*Un grand nombre de modèles de documents adaptés à votre activité seront construits durant cette formation ils pourront servir de base voir être directement intégrés à votre PMS final*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Grande distribution



## Denrées prêtes à manger et gestion des alertes alimentaires

P-PAMG

**Contexte :** L'ensemble des acteurs de l'alimentation en France, exploitants et institutionnels, sont susceptibles d'être confrontés à des situations d'alerte pouvant mettre en jeu la santé du consommateur. La nécessité d'une réponse rapide, concertée et efficace a donné lieu en 2005 au premier guide de gestion des alertes alimentaires en France. Depuis, plusieurs évolutions de ce guide, ainsi que la publication de plusieurs instructions techniques ont développé ou précisé certaines notions au regard du risque *Listeria* notamment (denrées "PAM" : Prête à manger)

### Objectifs

#### Objectif principal :

Cette formation vous permettra de comprendre les évolutions du guide des alertes alimentaires mais aussi d'appréhender de façon concrète les nouvelles exigences réglementaires liés à ces évolutions.

Vous maîtriserez notamment les nouvelles exigences au regard du danger *Listeria monocytogenes* applicables à la production et la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant qui sont prêtes à manger (PAM)

#### Objectifs opérationnels :

- Comprendre les évolutions du guide de gestion des alertes alimentaires (IT DGAL/MUS/2023-11)
- Savoir quand et comment communiquer une information / une alerte
- Savoir identifier et classer les denrées PAM (prêtes à manger)
- Être capable d'adapter son plan d'autocontrôles de référence et de l'interpréter pour valider une nouvelle fabrication
- Savoir mettre en place un plan d'autocontrôles de routine dans le cadre de la vérification de l'efficacité des procédures du plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Savoir mettre en place et appliquer un plan action correctif efficace et pérenne en cas de perte de maîtrise

### Public

#### Public :

Responsable qualité, référent hygiène, responsable de département, responsables de rayons, 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 Point)

#### Prérequis :

Connaissance en hygiène et sécurité des aliments ou expérience en tant qu'assitant(e) ou responsable Qualité en alimentaire.

## Contenu

### Contenu :

#### Introduction

- Les dernières crises sanitaires
- Bilan des TIAC en France

#### Guide de gestion des alertes alimentaires :

- Contexte et enjeux de cette nouvelle version
- Information versus alerte sanitaire : quelles différences ?
- Gestion de l'alerte et circulation de l'information
- Les critères de notification

#### Risque Listeria et denrées alimentaires prêtes à être consommées (PAM)

- L'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27
- Caractéristiques des denrées PAM
- La notion de « mésusage »
- Classement des denrées PAM (exercice pratique à partir de vos fabrications)

#### Autocontrôle sur l'environnement de production et les denrées

- Les contrôles environnementaux : Contexte réglementaire
- Conception d'un plan de contrôle sur l'environnement de production
- Qualité des matières premières
- Denrées : le plan d'autocontrôle de référence
- Denrées : le plan d'autocontrôle de routine
- Vérification de la durée de vie
- Interprétation conjointe des résultats (surfaces/produits)

#### Que faire en cas de résultats insatisfaisants

- Recherche des causes et plans d'actions
- Le retour au plan d'autocontrôle de routine
- Présentation des résultats

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Travaux dirigés construits autour du catalogue magasin

### 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 :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra :

**Durée :** 7 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité.  
Les exercices seront réalisés à partir des produits que vous fabriquez / conditionnez*

*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.*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Grande distribution



### Formation personnalisée "à la carte" en GMS

P-BPHPG

**Contexte :** Il arrive parfois que le catalogue de formation proposé ne couvre pas exactement ou pas en totalité les besoins de développement ou d'acquisition de compétences d'une entreprise. Construisons ensemble ce programme d'acquisition de compétence en fonction de vos besoins.

#### Objectifs

**Objectif principal :**

A définir en concertation

**Objectifs opérationnels :**

Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :

création d'une formation personnalisée issues par exemple des principales thématiques en sécurité sanitaire des aliments

- les bonnes pratiques
- la traçabilité
- hygiène du personnel
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- étiquetage...

#### Public

**Public :**

Personnel ou encadrement de votre établissement.

**Prérequis :**

A définir en concertation

## Contenu

### Contenu :

Liste non exhaustive de modules thématiques :

- les bonnes pratiques en rayon
- la traçabilité
- hygiène du personnel / lavage des mains
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- l'étiquetage
- le nettoyage désinfection
- plan de maîtrise sanitaire

Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Construction d'un support spécifique :

présentation power

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 :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** A définir

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*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.*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Entreprise



## Bonnes Pratiques d'Hygiène en entreprise Initiation

P-BPHEI

**Contexte :** La législation, notamment via les règlements européens qui composent le « Paquet hygiène », impose à tout exploitant du secteur alimentaire la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments. Mais au-delà de ces considérations réglementaire, la formation du personnel c'est imposée comme un des principaux leviers de sécurisation de toute activité de fabrication alimentaire tout en concourant à la propagation de la Food Safety Culture (ou culture de la sécurité des aliments) dans chacune des entreprises de ce secteur

### Objectifs

#### Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur et notamment l'obligation de formation portée par le règlement CE 852/2004

Permettre à l'ensemble du personnel en contact avec les denrées alimentaires de comprendre et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène essentielles au maintien de la

#### Objectifs opérationnels :

Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

- Connaître les principaux dangers en alimentaire
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Savoir respecter les principes de l'HACCP
- Être en mesure d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien dont notamment :

Savoir effectuer et enregistrer un contrôle de température

Assurer la traçabilité des denrées alimentaires

Savoir se laver les mains et porter une tenue adaptée à son activité

### Public

#### Public :

Tout personnel de production et d'encadrement en industrie agroalimentaire.

#### Prérequis :

Aucun prérequis

## Contenu

### Contenu :

Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments.  
Les 4 familles de dangers en alimentaire  
Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)  
Le consommateur actif et informé

La microbiologie alimentaire  
Les origines des contaminations,  
Les facteurs de développement des microorganismes  
Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes :

- Hygiène du personnel tenue et lavage des mains
- Nettoyage désinfection des locaux et du matériel.
- Maîtrise des températures
- 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.

Les éléments de formalisation du quotidien :  
les auto-contrôles,  
les enregistrements.  
Traçabilité et gestion documentaire:  
les auto-contrôles en place dans votre établissement.  
La gestion des non conformités.

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain ».  
Jeu des bonnes pratiques. Films, Echanges d'expériences. Support de cours.

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud (stagiaire) - à froid (donneur d'ordre)
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 7 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*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.*

maj - 01/2025

### Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

[www.philehas.com](http://www.philehas.com)



## Entreprise



## Bonnes Pratiques d'Hygiène en entreprise Perfectionnement

P-BPHEP

**Contexte :** Le maintien de compétence et le renouvellement des connaissances sont trop souvent mis de cotés, faute de temps, bien qu'ils fassent partie des incontournables de la sécurité sanitaire des aliments. Cette formation courte est la réponse à ce besoin en rapprochant la théorie des pratiques du quotidien rencontrées par les équipes.

### Objectifs

#### Objectif principal :

Renforcer la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène propres à son activité en maintenant son personnel à un niveau de vigilance suffisant face aux questions de sécurité sanitaire des aliments

#### Objectifs opérationnels :

Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

- Connaître les principaux dangers en alimentaire
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Savoir respecter les principes de l'HACCP
- Être en mesure d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son rayon au quotidien dont notamment :
  - Savoir effectuer et enregistrer un contrôle de température
  - Assurer la traçabilité des denrées alimentaires
  - Savoir se laver les mains et porter une tenue adaptée à son activité

### Public

#### Public :

Tout personnel de production et d'encadrement en industrie agroalimentaire.

#### Prérequis :

Avoir suivi au préalable une formation en hygiène et sécurité des aliments ou disposer d'une expérience suffisante en production

## Contenu

### Contenu :

1) Le consommateur et la sécurité des aliments

Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments.

Les 4 familles de dangers en alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)

Le consommateur actif et informé

2) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

La contamination croisée

L'hygiène du personnel : tenue de travail, lavage des mains,

gestion des vestiaires et sanitaire

L'hygiène des manipulations

Les contaminations possibles lors des manipulations (exercice de réflexion) : en chambre froide, en laboratoire, en rayon

Les gestes interdits

L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection

La durée de vie des produits de la réception à la vente

D.L.C. et D.D.M. : quelle différence ?

La validité d'une D.L.C. après ouverture / lors de la fabrication sur site

3) Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments

La réglementation de votre activité : les points essentiels

Outil, pratiques et autocontrôles à mettre en place à la réception, au cours du stockage, lors des fabrications, au cours de la vente

Les actions correctives en cas de non-conformité

Les outils de contrôles externes (audits- analyses) et leur exploitation

4) La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?

Définition de la traçabilité Les étapes essentielles d'une bonne traçabilité

Savoir évaluer son système de traçabilité

Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits

Comment traiter une alerte, un retrait ?

## 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.

Echanges d'expériences professionnelles. Supports de cours.

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation de la satisfaction à chaud (stagiaire) - à froid (donneur d'ordre)

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

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

*Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative incluant un reportage numérique*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Entreprise



## Votre établissement en activité

P-VEFI

**Contexte :** L'implication des apprenant est un facteur important de la réussite de toute formation. C'est ce principe à conduit à la création de ce module de formation qui place l'apprenant au centre de cette démarche par l'utilisation des compétences apprises au cours de son parcours professionnel et des précédentes formations. Cette formation peut s'inscrire dans votre plan d'amélioration continue, en servant de base de travail pour la révision des vos pratiques et plus généralement de votre plan de maitrise sanitaire (PMS).

### 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.

Pouvoir retrouver les éléments correctifs dans votre plan de maîtrise sanitaire

Être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'évaluation pré-formative effectué par le formateur et/ou les stagiaires.

### Public

#### Public :

Responsables de production - opérateurs

#### Prérequis :

Connaissances de base en hygiène des aliments.

Nous sommes à votre disposition s'assurer que cette formation répond bien aux besoins de vos équipes

## Contenu

### Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes (en salle) :
  - 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
- Présentation du déroulement de l'audit sur le terrain
- Audit de votre unité de production (terrain)
  - Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
  - Les stagiaires répartis par équipe de trois réalisent un audit de leur poste de travail (points positifs, points à améliorer)
  - le formateur réalise cet audit sous forme de reportage numérique
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires / le formateur (en salle)
  - Vérification de la corrélation entre les plans d'actions rédigés par les équipes et le reportage numérique du formateur (sur les bases des thématiques du programme)
  - identification des 3 actions majeures et mis en place d'un plan d'amélioration
  - Evolutions possibles pour votre PMS (nouvelles procédures, autocontrôles....)
  - Evolutions possibles de vos process

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Support pédagogique PowerPoint  
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 :

Consultant / formateur expérimenté

### Mention Inter/Intra : intra

### Durée : 7 heures

### Dates & lieux : Dans votre établissement

### Tarif Intra : Nous consulter



## L'info en plus

*l'apprenant devient acteur de sa propre formation*

*Le reportage numérique réalisé ainsi que les productions des groupes seront laissé à disposition de l'établissement, servant ainsi de base de travail pour la révision ou l'amélioration du PMS de l'établissement*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Entreprise



## Formation Quizz

P-QUIZZE

**Contexte :** Il peut s'avérer parfois difficile de mobiliser les personnels ayant déjà suivis plusieurs formations en hygiène et sécurité sanitaire des aliments. Pour autant la formation continue fait partie intégrante de la maîtrise de ces problématiques de salubrités des denrées alimentaires. D'un format ludique, les 30 questions du Quizz permettront revoir l'ensemble des 6 thématiques concourant à la maîtrise de l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments dans votre établissement en adaptant en temps réel le contenu pédagogique présenté en fonction des résultats du groupe.

### 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

Savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène en entreprise

### Public

#### Public :

L'ensemble du personnel de restauration.

#### Prérequis :

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour valider ensemble la faisabilité de cette formation en fonction du cursus et de l'expérience de vos apprenants

## Contenu

### Contenu :

Rappels des notions abordées lors de la formation initiale "bonnes pratiques d'Hygiène" sur les 6 grandes thématiques suivantes :

Les principaux dangers et moyens de lutte

Les bonnes pratiques au quotidien

Chaîne du chaud / chaîne du froid

L'hygiène du personnel

Les nettoyages désinfection

Les enregistrements et la traçabilité

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Quizz thématique utilisant un système de réponse interactif (Plickers) permettant le partage en temps réel des résultats du groupe

Présentation interactive (PowerPoint)

Tour de table et partage d'expérience

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire tout au long de la formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 3,5 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Chaque formation est différente car le contenu développé s'adapte aux connaissances du groupe*

*Le système interactif de vote est ludique et simple d'utilisation (pas de connexion requise)*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Entreprise



## Formation d'initiation à la Food Safety Culture en entreprise

*P-FSCE*

**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 au 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.

### Objectifs

#### Objectif principal :

Permettre aux équipes d'encadrement et aux équipes Qualité des entreprises alimentaires de comprendre le concept de Food safety culture

#### Objectifs opérationnels :

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

### Public

#### Public :

Encadrement des entreprises agro-alimentaires

#### Prérequis :

Aucun prérequis



## 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 du concept de Food Safety Culture :

- Dans le référentiels d'inspection
- Dans la réglementation

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

Les 5 dimensions du concept de Food Safety Culture :

- Vision et mission : "les fondations de votre démarche"
- Personnes : "le cœur et l'âme de votre culture"
- Cohérence : "routine et vigilance"
- Adaptabilité : "l'agilité est une force"
- Sensibilisation aux risques et aux dangers : "afficher ses lacunes pour les vaincre"

Traductions au quotidien dans votre entreprise

Première évaluation de son niveau de maturité (sous forme d'ateliers de réflexion)

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées
- Partage d'expériences
- Animations en groupe de travail

### Modalités d'évaluation :

Évaluation des acquis du stagiaire via QCM et validation des livrables réalisés lors des ateliers

Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid

Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** 7 heures

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*50% de la cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques de réflexions*

*Le travail réalisé par les apprenants lors de ces ateliers vous donnera une premières évaluation du niveau de maturité de votre entreprise sur chacune des dimension de la Food Safety Culture*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

[www.philehas.com](http://www.philehas.com)

## Entreprise



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

P-PMSI

**Contexte :** Dans le cadre de l'application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène et la sécurité des aliments (arrêté du 8 juin 2006 et notes de services correspondantes), il est indispensable que toute entreprise de distribution construise un plan de maîtrise sanitaire (PMS) parfaitement adaptée à son activité. Il peut s'avérer intimidant de devoir soit se lancer dans sa construction ou sa remise à jour. Cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire, réviser et mettre en application votre tout nouveau Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

### Objectifs

#### Objectif principal :

Apprendre à construire, réviser et mettre en application un 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 :

- Connaître les éléments nécessaires à la construction d'un PMS
- Savoir réaliser une étude HACCP
- Savoir organiser sa gestion documentaire et structurer son PMS

Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité

### Public

#### Public :

Equipe HACCP : responsable qualité, référent hygiène, 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 Point)

#### 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

## 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

## 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 :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** A définir

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*La majorité de cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques et de groupes de travaux*

*Un grand nombre de modèles de documents adaptés à votre activité seront construits durant cette formation ils pourront servir de base voir être directement intégrés à votre PMS final*

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*

## Entreprise



## Formation personnalisée "à la carte"

P-BPHPI

**Contexte :** Il arrive parfois que le catalogue de formation proposé ne couvre pas exactement ou pas en totalité les besoins de développement ou d'acquisition de compétences d'une entreprise. Construisons ensemble ce programme d'acquisition de compétence en fonction de vos besoins.

### Objectifs

#### Objectif principal :

A définir en concertation

#### Objectifs opérationnels :

Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :

création d'une formation personnalisée issus par exemple des principales thématiques en sécurité sanitaire des aliments

- les bonnes pratiques
- la traçabilité
- hygiène du personnel
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- étiquetage...

### Public

#### Public :

Personnel ou encadrement de votre établissement.

#### Prérequis :

A définir en concertation

## Contenu

### Contenu :

Liste non exhaustive de modules thématiques :

- les bonnes pratiques en rayon
- la traçabilité
- hygiène du personnel / lavage des mains
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- l'étiquetage
- le nettoyage désinfection
- plan de maîtrise sanitaire

Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques

## Méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Construction d'un support spécifique :

présentation power

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 :

Consultant / formateur expérimenté

**Mention Inter/Intra :** intra

**Durée :** A définir

**Dates & lieux :** Dans votre établissement

**Tarif Intra :** Nous consulter



## L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité*

*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.*

maj - 01/202

### Pour plus d'informations :

*Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31*

*www.philehas.com*



---

**PHIL&HAS CONSEIL ET FORMATION S.A.S.**

Organisme de formation enregistré sous le numéro 44540466154 cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat  
**Siège social** : 12 Rue Adèle – 54110 Dombasle sur Meurthe – Tel 06 17 43 91 31 – Mail : philippetixier.pro@gmail.com  
SASU au capital de 2 500€ - SIREN : 937 749 505 RCS Nancy – TVA intracommunautaire : FR13937749505  
Web : philehas.com