



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr

Version Janvier 2022

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale »

(14H) Formation modulaire – FOAD.

Objectifs de formation

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments dans votre entreprise
- Réagir en cas d'alerte
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

Compétences visées

- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène sur le terrain
- Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire

Public visé	Professionnels de la restauration
Durée	14 heures de formation
Lieu	Plateforme LMS
Coût H.T. global	390€

Contenu pédagogique –Programme de la formation

- Module 1

Introduction

Un repas entre amis

Résumé du module 1

Test du module 1

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr
PROGRAMME DE FORMATION



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale »

(14H) Formation modulaire – FOAD.

• Module 2

Les fondements de la réglementation

- Le codex Alimentarius
- Les règlements du paquet hygiène
- Les arrêtés ministériels
- La déclaration d'activité
- La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- La traçabilité

Le rendez-vous administratif

Résumé du module 2

Test du module 2

• Module 3

Initiation à la microbiologie alimentaire

- Historique
- La diversité du monde microbien
- Le développement des micro-organismes

Le stage de microbiologie

Résumé du module 3

Test du module 3

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr
PROGRAMME DE FORMATION



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale »

(14H) Formation modulaire – FOAD.

• Module 4

Les dangers

- Introduction
- Les dangers biologiques
- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques
- L'analyse des dangers

La cuisine de Bruno

Résumé du module 4

Test du module 4

• Module 5

Gestion de crise

- Les TIAC
- Le retrait-rappel

La mauvaise nouvelle

L'intoxication alimentaire

Résumé du module 5

Test du module 5

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr
PROGRAMME DE FORMATION



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale »

(14H) Formation modulaire – FOAD.

• Module 6

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Les points clés de l'hygiène

Première journée de stage

Deuxième journée de stage

Résumé du module 6

Test du module 6

• Module 7

Le nettoyage et la désinfection

- Introduction
- Mise en pratique

Il manque des produits de nettoyage

Résumé du module 7

Test du module 7

• Module 8

Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

- Introduction
- La méthode HACCP
- Les étapes de la méthode HACCP adaptées aux petites entreprises

C'est parti pour l'HACCP

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr
PROGRAMME DE FORMATION



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale »

(14H) Formation modulaire – FOAD.

• Module 9

~ MODULE 9 ~

Le plan de maîtrise sanitaire

- Introduction
- Composition du PMS
- La formation du personnel

Un après-midi sous les papiers !

Résumé du module 9

Résumé du module 9

• Module 10

~ MODULE 10 ~

Les contrôles officiels

- Les différents services de contrôle
- Les contrôles des services vétérinaires

Une journée de stress

Résumé du module 10

Test du module 10

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr
PROGRAMME DE FORMATION



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale »

(14H) Formation modulaire – FOAD.

Module 11 : Mise en pratique

L'affiche des 14 allergènes

Travail rédactionnel

- Sortie de formation

Résumé de la formation

Examen final

Animation vidéo
Activité de mise en pratique sous forme d'immersive Learning
QCM de fin de module
Activité de réflexion
Examen final de certification

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr
PROGRAMME DE FORMATION



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle

99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine

N° Siret : 914 497 664 00013

NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)

Tél : +33 7 68 73 43 86

Courriel : contact@skillupformation.fr

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale

Informations pratiques

Modalités et délais d'accès :

Pour vous inscrire veuillez nous contacter par mail : contact@skillup.fr

Nous planifierons alors un entretien téléphonique au cours duquel nous procéderons au recueil de vos besoins, vérifierons l'adéquation de la formation et identifierons d'éventuels besoins d'aménagements spécifiques. Après validation du parcours et contractualisation vous recevrez vos identifiant et mot de passe pour accéder à la plateforme. Vous pourrez démarrer après la fin du délai de rétractation de 14 jours.

Support et matériel :

- Plateforme LMS avec contenus vidéo, Serious Game et nombreux documents téléchargeables accessible 24/24H, 7/7J

Matériel requis :

- Un ordinateur fonctionnel ainsi qu'une connexion wifi stable

Assistance technique et pédagogique :

Pour tout besoin d'assistance pédagogique et technique nous nous tenons à votre disposition par mail .

Méthode mobilisée :

- Formation e-learning sur une plateforme accessible à distance ne nécessitant aucune installation
- Mise à disposition de documents supports durant la formation et disponibles a vie
- Prise de rendez-vous te le phonique directement en ligne via la plateforme pour le suivi personnalis
- Suivi pédagogique en milieu et fin de parcours

Modalités d'évaluation :

- QCM initial afin d'évaluer le niveau d'entre e
- Nombreuses activités pédagogiques sous forme d'immersive Learning et de Serious Game avec score final
- QCM à chaque fin de module
- Test rédactionnel en fin de formation sur un projet de fini
- QCM final afin d'évaluer le delta d'entre e et de sortie

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle

99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine

N° Siret : 914 497 664 00013

NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)

Tél : +33 7 68 73 43 86

Courriel : contact@skillupformation.fr

PROGRAMME DE FORMATION



Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr

Formation spécifique en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration commerciale »

(14H) Formation modulaire – FOAD.

Points forts de la formation :

- Formation certifiante en ligne 100% de matérialise e, compatible smartphone et tablette.
- PMS et documents en libre te le chargement a vie
- Des Serious Game riches et varie s pour une expérience en immersive unique !
- Accompagnement personnalise en milieu et fin de parcours
- Formation accessible en illimite e durant un an, même terminée

Résultats attendus de la formation :

- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène sur son poste de travail
- Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire

Prérequis :

- Aucun

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Si vous souhaitez nous faire part d'un déficit sensoriel Ou moteur ou tout autre handicap, contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensations disponibles.

Skillup Formation

Organisme de Formation Professionnelle
99 Av. Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
N° Siret : 914 497 664 00013
NDA : 11 92 25 22 992 (Ne vaut pas agrément de l'État)
Tél : +33 7 68 73 43 86
Courriel : contact@skillupformation.fr
PROGRAMME DE FORMATION