PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène alimentaire des manipulateurs de denrées (règlement CE 852/2004)

Management, RH & Développement professionnel

RÉFÉRENCE	VERSION	ÉDITION	DOMAINE
WF-0667	V2026-003	2 novembre 2026	Management, RH & Développement professionnel

DURÉE	MODALITÉ	PROGRAMME	SANCTION
4 h	Distanciel asynchrone (e-learning)	4 modules 9 leçons	Attestation et certificat de réalisation

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Identifier les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes et les risques d'intoxication alimentaire
- Situer les obligations issues du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et les contrôles officiels
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au poste de travail : hygiène du personnel, respect des températures, nettoyage et désinfection, marche en avant
- Contribuer au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement : autocontrôles et traçabilité

L'essentiel de la formation

Public visé

Employés de cuisine, de commerce alimentaire, de restauration collective et des métiers de bouche qui manipulent des denrées alimentaires. Cette formation ne remplace pas la formation spécifique en hygiène alimentaire exigée de certains établissements de restauration commerciale.

Prérequis

- Aucun niveau spécifique n'est exigé.
- Aucun prérequis technique
- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette, d'une connexion Internet et d'une adresse électronique

Modalités et déroulement

Formation à distance sur la plateforme WILL FORMATION, avec accès individuel aux contenus, exercices et quiz, en entrées et sorties permanentes. Un accompagnement pédagogique est assuré pendant toute la durée du parcours.

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques sous forme de leçons en ligne
- Exemples et études de cas tirés de situations professionnelles
- Exercices d'application
- Quiz d'autoévaluation à la fin de chaque module
- Accompagnement pédagogique à distance

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme de formation en ligne WILL FORMATION avec accès individuel
- Leçons et supports pédagogiques consultables en ligne
- Exercices et quiz intégrés à la plateforme
- Messagerie de la plateforme et courrier électronique pour joindre l'équipe pédagogique

Modalités d'évaluation

- Positionnement initial en début de parcours (questionnaire)
- Évaluations formatives : quiz et exercices à la fin de chaque module
- Évaluation finale des acquis sous forme de questionnaire
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Sanction

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont remis au participant sous réserve de la réalisation du parcours.

Cette formation n'est pas présentée comme préparant à une certification enregistrée : elle ne comprend ni inscription ni présentation à des épreuves de certification, et n'ouvre droit à aucune délivrance de certification ni au financement par le CPF.

Modalités et délais d'accès

La demande d'inscription peut être effectuée par téléphone, par courrier électronique ou au moyen du formulaire en ligne.

Un entretien ou un questionnaire de positionnement permet de vérifier l'adéquation de la formation avec les besoins, le niveau initial et les prérequis du candidat.

L'inscription devient définitive après validation du dossier administratif, acceptation des documents contractuels et, le cas échéant, confirmation du financement.

Les accès à la plateforme sont généralement activés sous 48 à 72 heures ouvrées après validation complète du dossier.

Les formations à distance sont proposées en entrées et sorties permanentes, sous réserve des délais ou dates imposés par le financeur ou le certificateur.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les personnes en situation de handicap sont invitées à signaler leurs besoins lors de leur demande d'inscription. Une étude personnalisée est réalisée afin de définir les adaptations pédagogiques, techniques ou organisationnelles appropriées. Lorsque le besoin ne peut pas être satisfait directement, une orientation vers un partenaire ou une structure spécialisée est proposée.

Référent handicap : **handicap@will-formation.com**

Tarif de la formation

Prix : **330 €**

Financement : prise en charge possible par les organismes financeurs, selon les critères d'éligibilité applicables.

Qualiopi processus certifié

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION. Certificat QUA25070009. WILL FORMATION — Société par actions simplifiée à associé unique au capital de 30 000 € — NDA 11757059675 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État) — SIRET 893 713 180 00014 — 01 85 09 25 99 — info@will-formation.com — www.will-formation.com

Programme détaillé

4 modules, 9 leçons — durée totale 4 h.

01 Dangers et risques alimentaires

1. Dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
2. Les toxi-infections alimentaires collectives

02 Cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire

1. Le règlement (CE) n° 852/2004 et le paquet hygiène
2. Les contrôles officiels

03 Bonnes pratiques d'hygiène au poste de travail

1. Hygiène du personnel
2. Chaîne du froid et du chaud
3. Nettoyage, désinfection et marche en avant

04 Plan de maîtrise sanitaire et traçabilité

1. Le plan de maîtrise sanitaire et les principes HACCP
2. Autocontrôles et traçabilité