

# CATALOGUE DE FORMATION



## Les formations disponibles

## Durée

- FORM001 **Maitrise de l'hygiène en agroalimentaire** 3 heures
- FORM002 **Les bases de l'HACCP** 7 heures
- FORM003 **Les bonnes pratiques d'hygiène en agroalimentaire** 7 heures
- FORM004 **La maitrise des nuisibles en alimentaire** 3 heures
- FORM005 **Prévention des TMS dans les métiers de l'alimentaire** 3 heures
- FOM006 **Sensibilisation à la santé, sécurité et l'environnement** 2 heures
- FORM007 **Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commercial** 14 heures
- FORM008 **Bonnes pratiques d'hygiène des denrées alimentaire en crèche** 7 heures
- FORM009 **Les bases de l'HACCP** 8 heures
- FORM010 **Formation HACCP hygiène alimentaire** 7 heures
- FORM011 **Les bases de l'ISO22000 Version 2018** 7 heures
- FORM012 **Le plan de maitrise sanitaire** 3 heures
- FORM013 **Le suivi du plan de maitrise sanitaire en alimentaire** 7 heures
- FORM014 **Ateliers de formation hygiène en agroalimentaire** 2 heures
- FORM015 **Les bonnes pratiques de manipulation des aliments** 3.5 heures
- FORM016 **Le nettoyage et la maitrise de l'hygiène des denrées alimentaires** 7 heures
- FORM017 **Le plan de maitrise sanitaire en restauration collective** 7 heures
- FORM018 **Formation hygiène en agroalimentaire** 2 heures



POUR VOUS  
INSCRIRE :

- Par courrier :



H.S.A. conseil et formation  
4 clos du pré de l'étang  
01 750 REPLONGES

- Par mail :



[marion.burtin@hsa-conseil.fr](mailto:marion.burtin@hsa-conseil.fr)

- Par téléphone :



06.73.87.88.20

Version juillet 2025