



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

🕒	DURÉE	2 Jours / 14h
€	PRÉSENTIEL «INTER»	269 € TTC
€	DISTANCIEL «EN VISIO»	229 € TTC
€	PRESENTIEL «INTRA»	SUR DEVIS

Matériel
mis à disposition

15 stagiaires
maximum
par session

Professionnel : prise en charge à 100 % (nous consulter)

18+ Être majeur

 Comprendre la langue française

Validation
Attestation de formation

La formation transmet les connaissances réglementaires en vue de contrôler la sécurité alimentaire pour prévenir, éliminer et/ou réduire les dangers physiques, chimiques ou biologiques à des niveaux acceptables et préserver ainsi la santé du consommateur.

Des méthodes et outils reconnus, respectant les exigences réglementaires Françaises et Européennes sont utilisés comme la méthode HACCP (signifie Hazard Analysis Critical Control Point, traduit en Français cela donne Analyse des Dangers – Points Critiques pour leur Maîtrise), l'Utilisation des Guides de Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, Élaboration de PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire), méthode de la marche en avant...

Le référentiel respecte les exigences de la loi en matière de formation en hygiène alimentaire. Le centre de formation est enregistré auprès des DRAFF et dispose de numéros ROPHYA autorisant la formation en question qui est valide et valable en cas de contrôle de la personne formées.

Public de formation visé :

Cette formation permet aux structures de restauration commerciales type traditionnelles et rapides, libre-service, distribuant de la nourriture d'être en conformité avec la loi.

Elle concerne aussi les établissements dont la restauration est une activité temporaire/occasionnelle comme les food-trucks, les kiosques, les minis cafétérias liées à des clubs de vacances, stations-service (etc...), certaines associations préparant régulièrement des repas ou les traiteurs proposant des dégustations sur le site de production.

Moyens pédagogiques :

- > Vidéo-projecteur avec power point / Vidéos / Paper board.
- > Planches et affichages, modèles PMS, fiches allergènes.
- > Fiches complémentaires secteurs spécifiques (food truck, salon de thé...).
- > Matériels et produits nécessaires à l'apprentissage de la partie pratique.
- > Mises en situation.
- > Remise d'un dossier de cours écrit et d'une Attestation de formation.

Modalité pédagogique : présentiel ou distanciel.

Référentiel appliqué :

Un référentiel de capacités et un référentiel de formation, selon l'Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

PROGRAMME

A - Objectifs :

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation. Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

B - Référentiel de capacités :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

C - Référentiel de formation, savoirs associés :

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles.
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes.
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.
- Les toxi-infections alimentaires collectives.
- Les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première.
- Les conditions de préparation.
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud.
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps.
- L'hygiène des manipulations.
- Les conditions de transport.
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (allergènes...)

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- Principes de base du paquet hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé.
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- L'hygiène du personnel et des manipulations ;
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- Les procédures de congélation/décongélation ;
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Remise d'une attestation de formation.

Inscription : 04 67 82 91 76