



PROGRAMME DE FORMATION

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Public concerné

- Cette formation s'adresse aux professionnels concernés par la nouvelle réglementation en vigueur (décret 2011-731 du 24 juin 2011 applicable au 1er octobre 2012) relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements en restauration commerciale :
 - ✚ restauration commerciale (restauration traditionnelle, à spécialités, gastronomique...)
 - ✚ cafétérias et autres libres-services
 - ✚ restauration de type rapide

- Prérequis : aucun

Durée

2 jours (14 heures)

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.



Moyens pédagogiques

- Supports présentés par vidéoprojection (powerpoint, vidéos...), apports théoriques et méthodologiques
- Présentation d'étude de cas, observations de situation de travail et mises en situation pratique
- Remise de fiches « outils » pouvant être réutilisées par l'établissement (fiches de traçabilité, exemple de plan de nettoyage etc...)
- Supports pédagogiques laissés aux stagiaires en fin de formation
- QCM d'évaluation

Important : La formation nécessite une possibilité d'accès aux ateliers de production et annexes de l'entreprise afin de pouvoir réaliser les observations et mises en pratique nécessitées par la formation.

Thèmes abordés

Le contenu de la formation est en conformité avec le cahier des charges de l'arrêté du 05/10/2011

1- Introduction

- ✓ Présentation du formateur et des stagiaires et de leurs attentes
- ✓ Présentation :
 - ✚ du plan et des objectifs de la formation
 - ✚ du déroulement de la journée (aspects techniques -horaires, déjeuner, pauses-, quizz final)

2- Aliments et risques pour le consommateur : introduction des notions de danger et de risque

- ✓ Les dangers microbiens
 - ✚ 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.
 - ✚ Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
 - les toxi-infections alimentaires collectives ;
 - les associations pathogènes/aliments.



- ✚ 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).
- ✓ Les autres dangers potentiels :
 - ✚ dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
 - ✚ dangers physiques (corps étrangers...) ;
 - ✚ dangers biologiques (allergènes...).

3- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- ✓ Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- ✓ 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).
- ✓ L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- ✓ 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...

4- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- ✓ 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.
- ✓ Les principes de l'HACCP
- ✓ Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- ✓ Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Evaluation de la formation

A la fin de la session de formation un questionnaire à choix multiples sera distribué aux participants afin d'évaluer les acquis. Une correction du QCM sera réalisée en commun par le formateur.

Les participants seront également invités à compléter un questionnaire permettant d'évaluer leur satisfaction par rapport à la formation dispensée.

Dans le mois suivant la fin de la formation, une synthèse des résultats de cette évaluation sera transmise à l'établissement.

Tarifs

A partir de 800 € HT (exonération de TVA - Art. 261.4.4° a du CGI) par jour de formation.

Modalités et délais d'accès

Pour obtenir un devis personnalisé et adapté à votre structure merci d'adresser votre demande par mail à esegonnes@yahoo.com ou nous contacter au 06 98 70 42 10. Nous déterminerons alors ensemble précisément vos besoins.

Nous pourrions vous proposer des dates de formation dans les 2 mois qui suivent votre demande.

Accessibilité aux personnes handicapées

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. En fonction du type de déficience et des besoins des personnes, nous évaluerons avec vous, toutes les adaptations, pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaires à la prise en compte du handicap.