



## 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](mailto: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.