



FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE



SECOURISME

Prévention et Secours Civiques PSC1
Sauveteur Secouriste du Travail SST
Gestes Qui Sauvent GQS
Urgences Petite Enfance UPE

INCENDIE - EVACUATION

Manipulation des Extincteurs
Evacuation Guide et Serre File
Equipier Première Intervention Incendie

HABILITATION ELECTRIQUE

B0 H0 H0V
BS BE Interventions Simples

PREVENTION DES RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés
à l'Activité Physique PRAP
Industrie / Bureau / Commerce IBC
Sanitaire & Social 2S
Petite Enfance
Gestes & Postures
Bureau
Conduite
Industrie
Manutention
Personnel d'Entretien
Petite Enfance
PMR Personnes à Mobilité Réduite

HYGIENE ALIMENTAIRE

Hygiène & Sécurité Alimentaire
Hygiène Alimentaire en Restauration
Commerciale

DOCUMENT UNIQUE

Accompagnement à la Réalisation
Evaluation des Risques
Vérification et Mise à Jour

Public concerné :

Tout public en restauration : traditionnelle, cafétéria, rapide, fast-food, snack, food-truck, vente à emporter ou à livrer, structure mobile ou provisoire, salon de thé, ferme auberge, club de vacances, bateau de croisière, cure thermale, traiteur disposant de places assises ou de mange-debout, association préparant régulièrement des repas.

Objectifs de la formation / Compétences visées :

Etre capable d'organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation.

- Maîtriser les grands principes de la réglementation,
- Identifier les principaux dangers alimentaires,
- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène,
- Concevoir et mettre en œuvre le tableau des allergènes et son PMS-Plan de Maîtrise Sanitaire.

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Programme : Conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011

• INTRODUCTION / TOUR DE TABLE

• I – ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR (JOUR 1)

1. Les dangers microbiens

1.1. Microbiologie des aliments

– Le monde microbien (bactéries, virus, levures, moisissures et parasites) Le classement des microorganismes (utiles, altération et pathogènes)

1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

– Les principaux pathogènes d'origine alimentaire Les toxo-infections alimentaires collectives Les associations germes pathogènes et aliments

1.3. Les techniques de conservation des aliments (vidéo pédagogique)

1.4. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

2. Les autres dangers potentiels

– Dangers chimiques, physiques, allergènes (focus sur le tableau des allergènes)

• II – LA METHODE HACCP

1. Les principes de l'HACCP (JOUR 1)

– Définition, enjeux et objectifs Les 7 principes de l'HACCP La méthode des 5M

2. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (JOUR 2)

– L'hygiène du personnel et des manipulations Le respect des températures de conservation, de cuisson et de 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 Le nettoyage et la désinfection

• III – LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

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

2. Connaître la réglementation européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires (en vigueur)

– Les principes de base du paquet hygiène La traçabilité La gestion des non-conformités

3. Connaître la réglementation française concernant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

4. La gestion des déchets

5. Les contrôles des établissements de la restauration commerciale

6. La mention fait maison

• IV – LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

1. Définitions

2. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

3. Le système documentaire

4. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

– Les contrôles à réception Les contrôles de température Les analyses microbiologiques Les documents à présenter aux agents lors des contrôles officiels

Moyens et Méthodes pédagogiques :

- En présentiel : utilisation d'un vidéoprojecteur et d'un ordinateur,
 - En visioconférence : utilisation d'un logiciel adapté et sécurisé, à la discrétion des participants (le plus souvent Zoom) : disposer d'un ordinateur ou d'une tablette avec caméra et son, ainsi qu'une connexion WIFI stable,
 - Supports de formation et documents complémentaires éventuels remis sous format numérique aux participants via une plateforme de travail collaboratif (Padlet) individualisée, avec accès à LMS (Teachzy) de manière illimitée.
- Mise en œuvre de méthodes actives avec vidéos, cours, activités, divers outils, centrées sur des situations réelles.

Intervenant : Ingénieur en microbiologie et sécurité alimentaire.

Durée : 2 jours (14h).

Evaluation et sanction de la formation :

QCM et cas pratiques

Délivrance d'attestation ROFHYA (notre organisme est enregistré auprès de la DRAAF, afin de mettre en œuvre cette formation prévue à l'article L233-4 du Code Rural, validant votre formation en hygiène alimentaire auprès des pouvoirs publics (DDPP...)).