


Programme de la formation

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

 En groupe sur site

 14 heures sur 2 jour(s)

 Salarié en poste, Demandeur d'emploi, Indépendant et dirigeant · De 4 à 12 participants

 348,52 € HT / 418,22 € TTC par participant

Description courte

Acquérir les bases de l'hygiène alimentaire dans le contexte règlementaire actuel.

Profil des participants

- Les établissements de restauration commerciale ont pour obligation d'avoir (décret du 24 juin 2011) au moins une personne justifiant d'une formation en hygiène alimentaire (formation de 14 heures). Cette personne doit être présente de manière habituelle, mais pas forcément de façon permanente.
- Ne sont pas concernées les personnes justifiant de 3 années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant et qui font partie de l'établissement ou les personnes disposant d'un diplôme ou titre délivré à compter du 1er janvier 2006, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

Profils :

- Restaurants traditionnels (code NAF 56.10A)
- Cafétérias et autres libres-services (code NAF 56.10B)
- Restauration rapide (code NAF 56.10C)
- La vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire
- Les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (GMS, grands magasins, stations-services, etc.)
- Les activités des bars et restaurants avec service de salle à bord de moyens de transport
- Les salons de thé
- Les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales
- Les fermes-auberges
- Les traiteurs disposant de places assises et/ou de mange-debout permettant aux clients de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent
- Les associations préparant régulièrement des repas

Prérequis

Aucun prérequis n'est exigé.

Objectifs

- Identifier et comprendre les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes qui peuvent se présenter en restauration
- Identifier les éléments essentiels de la réglementation
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer les éléments du Plan HACCP développés dans le Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène du restaurateur
- Appliquer les procédures de traçabilité

Aptitudes et compétences visées / attestées

A l'issue de cette formation, vous serez capable d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Contenu

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 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.

Pédagogie et organisation

Diaporamas, exercices de groupes, évaluations

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Positionnement réalisé en début de session par un questionnaire.

Quizz après chaque demi journée de formation.

Evaluation des acquis par un questionnaire en fin de session.

Mode de validation

Après avoir répondu au questionnaire, chaque stagiaire recevra une attestation de formation.

En cas de contrôle, l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale délivrée par CCI formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

Financements possibles

- Pour les salariés : par un OPCO (opérateur de compétences)
- Pour les employeurs non salariés : par l'AGEFICE
- Pour les demandeurs d'emploi : par le PÔLE EMPLOI

Modalités et délai d'accès

3 jours ouvrés avant démarrage de la formation

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : (*mise en place de compensation...*)

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Intervenant

Damien Leutrat fort de ses nombreuses années d'expériences en cuisine et formateur professionnel d'adultes depuis 2018 agrémentera cette formation obligatoire d'exemples concrets et d'exercices ludiques.
