

**PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
(Articles L.6353-1 à 2 et R.6353-1 du code du travail)****L'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DE RESTAURATION  
COMMERCIALE - SELON ARRETE DU 05 OCTOBRE 2011**

<b>Intitulé</b>	L'hygiène alimentaire adaptée a l'activité de restauration commerciale - selon arrêté du 05 octobre 2011.
<b>Durée</b>	14 Heures (02 Jours)
<b>Public Visé</b>	Tout professionnel exerçant, ou souhaitant exercer, une activité dans la restauration commerciale.
<b>Type de formation</b>	Intra ou Inter entreprise
<b>Modalité pédagogique</b>	Présentiel ou distanciel
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Conditions techniques</b>	<u>En présentiel</u> : Aucun <u>En distanciel</u> : Connexion internet Haut Débit (stable) et PC ou tablette avec Webcam. Adresse email valide. Usage du micro-casque recommandé.
<b>Nombre de participants</b>	02 à 12 personnes
<b>Délai d'accès à la formation</b>	15 jours à réception du devis validé. Pour toute urgence, nous contacter.
<b>Outils pédagogiques</b>	Alternance entre exposé théorique et mise en pratique, animation de discussions de groupe, exercices de mise en situation
<b>Moyens pédagogiques</b>	Séance de formation en salle, Supports audiovisuels, dossiers techniques remis aux stagiaires.
<b>Outils d'évaluation</b>	Evaluation orale de la connaissance des stagiaires, test d'évaluation des connaissances (QCM)
<b>Outils de suivi de l'exécution de la prestation</b>	Feuilles de présence signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée de formation. Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue de la formation.
<b>Tarif</b>	A partir de 340,00 € H.-T. par personne
<b>Accessibilité</b>	Nos formations sont ouvertes à tous. En cas de doute, merci de nous contacter au 03.44.52.15.46, afin que nous puissions en discuter et, au besoin, adapter nos formations au public en situation de handicap. Dans le cas où nous ne serions pas en mesure de vous accueillir, nous sommes en relation avec des entités externes (ex : AGEFIPH) vers lesquels nous pourrions vous orienter.



## Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer vos activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

## Les différentes étapes

### JOUR 1 - 1<sup>ère</sup> demi-journée (3,5 heures)

#### *Identifier les grands principes de la réglementation*

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

#### *Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène*

- 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.

#### *Mettre en œuvre les principes de l'hygiène*

- 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.

### JOUR 1 - 2<sup>ème</sup> demi-journée (3,5 heures)

#### *Aliments et risques pour le consommateur*

##### *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...).

**JOUR 2 – 1 ère demi-journée (3,5 heures)*****Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale******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...

***Le plan de maîtrise sanitaire******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.

**JOUR 2 - 2ème demi-journée (3,5 heures)*****Les principes de l'HACCP.******Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).******Le GBPH du secteur d'activité spécifié.******Exercice de mise en situation***

- Travail sur des résultats d'analyse NON satisfaisants sous forme d'atelier de groupe ;
- Visite des locaux et détection des anomalies (si formation intra-entreprise)

**Bilan*****Questionnaire d'évaluation de fin de formation – Synthèse et Bilan  
Questionnaire de Satisfaction***