	Enregistrement Trame programme de formation	ENR 109.01
Page 1 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

**PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE
(Articles L.6353-1 à 2 et R.6353-1 du code du travail)**


Mis à jour le : 08/03/2024

**L'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DE RESTAURATION
COMMERCIALE - SELON ARRETE DU 12 FEVRIER 2024**

Intitulé	L'hygiène alimentaire adaptée a l'activité de restauration commerciale - selon arrêté du 12 février 2024.
Durée	14 Heures (02 Jours)
Public Visé	Tout professionnel exerçant, ou souhaitant exercer, une activité dans la restauration commerciale.
Type de formation	Intra ou Inter entreprise
Modalité pédagogique	Présentiel (14H) ou distanciel (10H) plus présentiel (4H)
Prérequis	Aucun
Conditions techniques	<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.
Nombre de participants	02 à 12 personnes
Délai d'accès à la formation	15 jours à réception du devis validé. Pour toute urgence, nous contacter.
Outils pédagogiques	Alternance entre exposé théorique et mise en pratique, animation de discussions de groupe, exercices de mise en situation
Moyens pédagogiques	Séance de formation en salle, Supports audiovisuels, dossiers techniques remis aux stagiaires.
Outils d'évaluation	Evaluation orale de la connaissance des stagiaires, test d'évaluation des connaissances (QCM)
Outils de suivi de l'exécution de la prestation	Feuilles de présence signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée de formation. Un certificat de réalisation de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.
Tarif	A partir de 340,00 € H.-T. par personne
Accessibilité	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.

	Enregistrement Trame programme de formation	ENR 109.01
Page 2 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

Les différentes étapes

JOUR 1 - 1^{ère} demi-journée (3,5 heures)

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

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

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- 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.
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

JOUR 1 - 2^{ème} demi-journée (3,5 heures)

Aliments et risques pour le consommateur

Les différents dangers :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- Dangers physiques (corps étrangers...) ;
- Dangers allergènes ;
- Dangers biologiques

Microbiologie des aliments

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines ;
- 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 autres dangers biologiques (parasites).

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation


- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- Les toxi-infections alimentaires collectives ;
- Les associations pathogènes/aliments.

Les mesures de maîtrise des dangers

- 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).

Exercice de mise en situation (en présence des stagiaires 2H)

- Travail sur des résultats d'analyse NON satisfaisants sous forme d'atelier de groupe ;

	Enregistrement Trame programme de formation	ENR 109.01
Page 3 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

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 ;
- Les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- Connaître les risques de saisie, procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

Le plan de maîtrise sanitaire

La responsabilité de l'exploitant

Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) ; et leur validation ;
- Les procédures de congélation/décongélation ;
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- Le plan de nettoyage désinfection ;
- Le plan de lutte contre les nuisibles ;
- L'approvisionnement en eau ;
- Les contrôles à réception et à expédition ;
- Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;
- L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

	Enregistrement Trame programme de formation	ENR 109.01
Page 4 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

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 (en présence des stagiaires 2H)

- Visite des locaux et détection des anomalies (si formation intra-entreprise)
- Travail sur photo type pour détection des anomalies et proposition d'action corrective (si formation inter-entreprise)

Bilan

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