

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours (14 H)

Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 14/01/2025

À partir de 460€ NET

Établir et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Objectifs

Cette formation, prévue à l'article D.233-7 du code rural et de la pêche maritime, est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale afin qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

L'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

Objectifs de la formation:

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.

Compétences visées

- Définir et formaliser les règles d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire adapté à son activité de restauration commerciale
- Mettre en œuvre et superviser la bonne mise en application des règles sanitaires dans un établissement de restauration commerciale

Public

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Professionnels de la Restauration Commerciale.

Toute personnes souhaitant gérer un établissement de restauration commerciale ou superviser une équipe de restauration commercial, personne souhaitant travailler en restauration commerciale.

Prérequis : Aucun pré-requis Pré-requis technique si classe virtuelle: - disposer d'un ordinateur avec micro et caméra et d'une bonne connexion internet

Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Selon le référentiel de l'arrêté Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Pour les sessions réalisées au sein de la CCI de Maine et Loire, du 1er septembre au 31 décembre 2024, la formation sera portée par notre organisme partenaire FIBAO, autorisé à dispenser la formation selon l'arrêté n°2024/DRAAF/30.

Aliments et risques pour le consommateur

Les différents dangers :

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

Les dangers biologiques, y compris parasites :

Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
- 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

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

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) ;

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) :

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;

Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge 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 de contrôle ;
- suites du contrôle : 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, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ; - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

Le plan de maitrise 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 ;

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

- 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 ;

Les principes de l'HACCP ;

Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

La traçabilité.

Dates & lieux

-  17 et 18 février 2025
-  Angers
- € 460.00
-  17 et 18 février 2025
-  Saumur
- € 460.00
-  27 et 28 février 2025
-  Le Mans
- € 460.00
-  17 et 18 mars 2025
-  Angers
- € 460.00
-  10 et 11 avril 2025

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

📍 Angers

€ 460.00

📅 24 et 25 avril 2025

📍 Le Mans

€ 460.00

📅 22 et 23 septembre 2025

📍 Le Mans

€ 460.00

📅 11 et 12 décembre 2025

📍 Le Mans

€ 460.00



Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.



Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des méthodes participatives et actives : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Moyens et ressources pédagogiques associées :

Vidéo projection imagée des notions abordées

Modèles de document pour l'établissement du plan de maîtrise sanitaire

Menus ou carte en vigueur (fournis par les participants)

Locaux : salle de formation et possibilité d'accès aux cuisines pour la partie pratique

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

et stimulant. ; Tutorat Technique dans le cas des classes virtuelles ; Avant la Formation : La vérification du fonctionnement du matériel de visio conférence est assuré auprès de chaque participant Pendant la Formation : Une assistance technique (Hotline) est disponible pour résoudre les problèmes techniques Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures. ;



Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM - quizz - mise en situation ...). Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation. Un attestation officielle ; de délivrance de réalisation de la formation sera remise au stagiaire à l'issue de la formation conformément au référentiel de l'arrêté du 12 février 2024. La formation est régie par l'arrêté du 12 février 2024 ; ; relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire ;adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale