

## Programme de formation HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - 14H

### Objectifs :

**Être conforme à la réglementation en vigueur** (obligation de 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 moyens) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître le paquet hygiène ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et leur organisation

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

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place des mesures de prévention nécessaires ;
- savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

### Public concerné et prérequis :

Personnel travaillant dans tous type d'établissement de restauration commerciale : restauration traditionnelle, brasserie, restauration rapide, débits de boissons, cafétérias, salon de thé et traiteurs ;

Vente de repas dans les structures mobiles (exemple : camion ambulant, installations saisonnières, point de vente de sorbet coco, marché...)

Restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisières et cures thermales ;

Les cafétérias des Grandes et moyennes surfaces (GMS), Station -services ;

Les fermes-auberges

**Prérequis :** Comprendre la langue française

### Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en secteur de l'hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale

### Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial

Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie

Questionnaire de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises

### Durée :

14 heures.

**Programme :**

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :
  - 1.1 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligations d'agrément (Cerfas 13984 et 13982) ;
  - 1.2 L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité et gestion des non-conformités, les Bonnes pratiques d'hygiène, procédures fondées sur le HACCP, ... ;
  - 1.3 Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails. Articles R.412-12 à R.412-14 du code de la consommation ;
  - 1.4 Les contrôles officiels : Qui, comment, suite du contrôle et risques ;
  
2. Aliments et risques pour le consommateur :
  - 2.1 Les différents dangers : chimiques, physiques, allergènes et biologiques ;
  - 2.2 Les dangers biologiques y compris les parasites :
    - 2.2.1 Microbiologie des aliments : définition, classement, développement, répartition, parasites ;
    - 2.2.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : principaux pathogènes, intoxications alimentaires ;
  - 2.3 Les mesures de maîtrise des dangers : qualité MP, conditions de préparation, chaîne du froid, du chaud, marche en avant, hygiène des manipulations, transport, entretien des locaux et matériels ;
  
3. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant ;

  - 3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, nuisibles, eau, durée de vie des produits, réception/expédition, stockage, températures de conservation, déconditionnement, congélation/décongélation, température de cuisson, spécificités sushis, viande hachée, acrylamide, liaison froide, liaison chaude, affichage allergènes et origine des viandes ;
  - 3.2 Les principes de l'HACCP ;
  - 3.3 Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;
  - 3.4 Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;
  - 3.5 La traçabilité.

**Modalités d'évaluation des acquis :**

Questionnaire de fin de formation

**Sanction visée :**

Attestation de formation

**Matériel nécessaire pour suivre la formation :**

Formation en Présentiel : Papier + Crayon

Formation en Visio : Ordinateur + internet

**Délais moyens pour accéder à la formation :**

Session de formation dispensée tous les 3 mois - sous condition de 6 stagiaires minimum /

**Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :**

Nous choisissons des salles de formation PMR accessibles par les transports en commun et à proximité

de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles

#### **Lieu**

Salle de formation Locaux BR2

Sur site

En distanciel – Visioconférence

#### **Modalités de financement**

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

#### **Tarif stagiaire en inter-entreprises :**

450.00 €