



HYGIÈNE ALIMENTAIRE SECTEUR COLLECTIVITÉS

FORMATION EN VISIOCONFÉRENCE

La formation en hygiène alimentaire pour la restauration collective forme à la méthode HACCP, aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH), et à la gestion du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) pour prévenir les risques sanitaires. Elle est obligatoire pour au moins un membre du personnel et se déroule en 14 heures sur 2 jours.

NATURE DE L'ACTION

Action de formation

OBJECTIFS

Gérer un établissement en hygiène alimentaire secteur collectivité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

- L233-4 du code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 12/02/2024 du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

Votre formation Hygiène Alimentaire en restauration collective en visioconférence débute le jeudi à 09h00. Votre inscription par téléphone ou en ligne est possible jusqu'au mercredi à 12h00 (sous réserve des places disponibles).

MODALITÉ D'ACCÈS À LA FORMATION

Auto-positionnement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

JOUR 1 - JEUDI 9H00-13H00 - 14H00-17H00 - 1^{er} ET 2^e PARTIE

I. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1. Les dangers microbiens
 - a. Microbiologie des aliments
 - i. le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
 - ii. le classement en utiles et nuisibles ;
 - iii. les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
 - iv. la répartition des micro-organismes dans les aliments.
 - b. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - i. les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - ii. mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
 - iii. les toxi-infections alimentaires collectives ;
 - iv. les associations pathogènes/aliments.

II. Identifier les grands principes de la réglementation

1. Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
2. Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
3. Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
4. Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

III. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

1. Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
2. Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
3. Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
4. Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

IV. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène

1. Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
2. Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
 - a. la qualité de la matière première ;
 - b. les conditions de préparation ;
 - c. la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
 - d. la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
 - e. l'hygiène des manipulations ;
 - f. les conditions de transport ;
 - g. l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
4. Les autres dangers potentiels.
 - a. dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
 - b. dangers physiques (corps étrangers...);
 - c. dangers biologiques (allergènes...).

V. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur).
 - a. 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
3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
4. Les contrôles officiels.
 - a. direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
 - b. grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
 - c. suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

VI. Le plan de maîtrise sanitaire (Introduction)

JOUR 2 - VENDREDI 9H00-13H00 - 14H00-17H00 - 3^e ET 4^e PARTIE

I. Appliquer le plan de maîtrise sanitaire

1. Les BPH.
 - a. l'hygiène du personnel et des manipulations ;
 - b. le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
 - c. les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
 - d. les procédures de congélation/décongélation ;
 - e. l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
2. Les principes de l'HACCP.
3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

II. Évaluation des connaissances acquises

DURÉE

14 heures sur 2 jours

PROFIL DES INTERVENANTS

Une équipe de 30 formateurs qualifiés, titulaires d'un diplôme en formation professionnelle, ayant une expérience en tant que formateurs et une expertise dans le secteur d'activité relatif à la formation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 3 par session.Â

Maximum : 15 par session.

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Pour la prise de notes, prévoir un cahier ou des feuilles, un stylo et, si besoin, un surligneur.
- Pour accéder à la plateforme, se munir d'un ordinateur ou d'une tablette avec une connexion internet stable et rapide pour éviter les coupures et assurer une communication fluide.
- Installer obligatoirement sur son équipement le matériel adapté : une webcam et un micro pour permettre les échanges visuels et sonores de qualité.

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Formation en classe virtuelle synchrone (collectif à distance).

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- Les moyens pédagogiques mis en oeuvre à travers la Plateforme DOKEOS LMS permettent des échanges en temps réel (*Chat*), le partage de contenu (*Partage d'écran*), la création de sous-groupes de travail (*Breakout room*) et des enregistrements de sessions.
- Le *Chat* permet d'interagir sans interruption, et le tableau blanc virtuel facilite la collaboration visuelle et la création de visuels interactifs et collaboratifs.
- Les supports de cours incluent des supports de formation variés, des documents, des vidéos, des études de cas, des mises en situation pratiques et des quiz interactifs pour favoriser, dynamiser l'apprentissage et tester les connaissances.

ACCESSIBILITÉ

- L'accessibilité de nos formations est étudiée individuellement en fonction des besoins et de la situation de chaque personne en situation de handicap.
- Un référent handicap, validé par l'AGEFIPH, est à votre disposition pour analyser les possibilités d'adaptation et vous proposer les solutions les plus appropriées.

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SUIVI DU STAGIAIRE

- L'accompagnement du stagiaire est structuré et optimisé grâce à un espace stagiaire accessible en ligne. Après son inscription via l'extranet, il reçoit un e-mail contenant ses codes d'accès à cet espace, où il trouve tous les documents essentiels à sa formation.
- En cas d'absence, le formateur en informe immédiatement l'organisme, qui contacte le stagiaire pour en connaître la raison et prendre les mesures nécessaires, garantissant ainsi un suivi réactif et

efficace.

- Trois référents sont mis à disposition pour accompagner les stagiaires :
 - le référent administratif pour les démarches et documents, Gwladys ATACHIAN.
 - le référent pédagogique pour le suivi de la formation, Sylvaine LEFEBVRE CASTILLO.
 - le référent handicap pour adapter le parcours aux besoins spécifiques, Sylvaine LEFEBVRE CASTILLO.
- Ils sont joignables depuis l'inscription jusqu'à la fin de la formation, tous les jours ouvrés de de 8h00 à 18h00 :
 - par e-mail à contact@lemoinscher-formation.com
 - par téléphone au 04 22 59 10 00

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT SPÉCIFIQUES EN CAS DE FORMATION FOAD

- Les prérequis techniques sont systématiquement rappelés au stagiaire à l'inscription et réaffirmés dans la convention, les CGV, et le règlement Intérieur afin de limiter au maximum les contraintes techniques.
- Le stagiaire reçoit la veille de sa formation, un mail d'invitation à la plateforme DOKEOS LIVE, pour créer son mot de passe.
- Puis un second mail de confirmation d'inscription à sa classe virtuelle avec les informations nécessaires à son entrée en formation :
 - Un tutoriel lui permettant de suivre les étapes pour sa 1ère connexion ;
 - Les coordonnées du service technique de l'assistance Visio, joignable à 2 numéros de téléphone, au 04 22 59 20 09 ou au 04 94 05 05 10 ou par mail à assistancevisio1@gmail.com.
- En début de session, le formateur organise une séance d'initiation aux différents outils de la plateforme DOKEOS LMS (caméra activée, micro coupé/activé, possibilité de levée de main, chat, partage d'écran, fonction d'affichage, etc.).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Les modalités d'évaluation de la formation comprennent des exercices en sous-groupes, des ateliers de mises en situation pratiques, ainsi qu'un quizz intermédiaire à la fin de chaque module visant à favoriser la progression pédagogique.
- En fin de la formation, une évaluation finale est réalisée, avec une note minimale de 16/20 requise pour valider les connaissances acquises.
- Si le stagiaire n'atteint pas la note minimale requise, le formateur reprendra avec lui les points non maîtrisés et lui donnera l'opportunité de repasser un test de remédiation afin de parfaire ses connaissances et valider son évaluation finale.

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Attestation de fin de formation
- Certificat de réalisation
- Attestation en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration collective
- Journal de connexion
- Synthèse de formation Stagiaire

DATE

Les dates de formations sont disponibles en ligne sur le site internet www.lemoinscher-formation.com,

ou par téléphone au 04 22 59 10 00, de 8h00 à 18h00.

LIEU

Sans objet (visioconférence).

COÛT DE LA FORMATION

Le montant de la formation est disponible en ligne sur le site internet www.lemoinscher-formation.com, ou par téléphone au 04 22 59 10 00, de 8h00 à 18h00.

----- (FIN DU DOCUMENT) -----