



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMATION PRÉSENTIELLE

La formation Hygiène est obligatoire en restauration pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Sur 14 heures, elle enseigne à identifier les dangers (microbiologiques, physiques, chimiques), maîtriser les points critiques, et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (chaîne du froid, traçabilité) pour se conformer au Plan de Maîtrise Sanitaire.

NATURE DE L'ACTION

Action de formation

OBJECTIFS

Savoir gérer un établissement de restauration commerciale 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 présentiel débute le mercredi à 14h00. 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 - MERCREDI 14H00-19H00 - 1^{er} ET 2^e PARTIE

I. Aliments et risques pour le consommateur :

1. Les différents dangers :
 - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates) ;
 - dangers physiques (corps étrangers) ;
 - dangers allergènes ;
 - dangers biologiques ;
2. Les dangers biologiques, y compris parasites :
 - a. 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).
 - b. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
 - les toxi-infections alimentaires collectives ;
 - les associations pathogènes/aliments.
3. 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).

II. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (CERFA 13984 et 13982) ;
2. 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).
3. 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 ;
4. 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 (DDESPP) ;
 - grilles de contrôle ;
 - suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture ;
 - Alim Confiance, 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.

JOUR 2 - JEUDI 8H30-12H30 - 13H30-18H30 - 3^e ET 4^e PARTIE

III. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant ;

1. 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 (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.
2. Les principes de l'HACCP ;

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 ;
4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;
5. La traçabilité.

Evaluation finale des capacités 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 - Maximum indicatif : 15 à 25 par session selon les capacités d'accueil du lieu de formation.À

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Pour la prise de notes, prévoir un cahier ou des feuilles, un stylo et, si besoin, un surligneur.
- Pour effectuer le module de mise en situation professionnelle pratique, l'organisme mettra à disposition des stagiaires les équipements de protection individuelle suivants : charlottes, sur-chaussures, tabliers, gants, masques et gel hydroalcoolique.

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Formation en présentiel synchrone.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- La formation se déroulera dans une salle sèche, aménagée en disposition en U ou en classe, et équipée d'un vidéoprojecteur et d'un paperboard.
- Les moyens pédagogiques incluent des supports de formation variés, des vidéos, des outils interactifs, des études de cas, ainsi que des mises en situation pratiques pour favoriser l'apprentissage.

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'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 spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale
- 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

Les lieux de formation 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.

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) -----