HM FORMATION

Programme de formation
Hygiène alimentaire en restauration commerciale

N° d'enregistrement DRIAAF : 11 0374 43 2014

Durée : 14h

Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Pré-requis :

- Comprendre le Français et savoir parler en Français
- Une très bonne connexion internet est requise pour le format distanciel

Public : Du chef de cuisine au commis de cuisine et toute personne travaillant en restauration commerciale.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

En format présentiel :
Salle équipée avec video-projecteur (ou TV) et paperboard. Connexion WIFI.
En cas de formation intra-entreprise, les moyens techniques décrits ci-dessus doivent représenter une référence idéale.

En format distanciel : synchrone avec le formateur via Zoom ou outil équivalent (télé-présentiel).

Analyse des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leur travail
Le formateur amène un apport théorique, transmet les bonnes méthodes selon un plan séquentiel, donne des exemples pour bien fixer la notion et essaie de répondre à des problématiques personnelles si le temps le permet.
Le formateur évaluera les acquis de formation des participants à la formation via des QCM.
Exercices pratiques, études de cas, résolution en commun des problèmes recensés
Démonstrations et accompagnement à la mise en place sur site
Supports pédagogiques / documents techniques remis en fin de formation.

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation : QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

HM FORMATION

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Les aliments et risques pour le consommateur (dangers microbiens, chimiques, allergènes…)

Les fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale

- **Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément**
  - Remise directe au consommateur final
  - Vente aux professionnels (commerces de détail)

- **L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)**
  - Principes de base du " Paquet Hygiène "
  - Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002) + cas de responsabilité
  - Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP

- **Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail**
  - Réglementation générale en restauration commerciale
  - Denrées d'origine animale
  - Contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

- **Les bonnes pratiques d'hygiène**
  - Hygiène du personnel et des manipulations
  - Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
  - Durées de vie des produits
  - Procédures de congélation/décongélation
  - Organisation, rangement, gestion des stocks

- **Les principes de l'HACCP**
  - Etablissement d'un diagramme de fabrication
  - Identification des dangers
  - Détermination des points critiques et des mesures préventives
  - Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
  - Etablissement d'actions correctives
  - Etablissement de la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement …)
  - Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain

- **Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)**

- **Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration commerciale (rappel sur les points clés)**

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)