

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Hygiène alimentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable :

- D'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ;
- De mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Identifier les obligations de résultat (des obligations de moyen).
- Décrire le contenu du plan de maîtrise sanitaire. Définir le paquet hygiène.
- Justifier la nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- 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. Identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.
- Assurer la conformité de l'information au consommateur (mentions obligatoires/allergènes) et la traçabilité associée.
- Se préparer à un contrôle officiel : documents attendus et comportements adaptés.



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques :

- Animation par des formateurs expérimentés dans le domaine de la restauration ;
- Exercices pratiques dans une cuisine professionnelle comme des échanges, apports théoriques, exposés, mises en situation, exercices d'application ;
- Évaluation des acquis.

Supports et moyens utilisés :

- Supports de formation, livret du stagiaire, papier, stylo, articles de presse, documentation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h (dont 4h de pratique en cuisine professionnelle (2 fois 2h))

12 personnes maximum
Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Indicateurs globaux

- Nombre de personnes formées : 285
- Taux de réussite : 100%
- Indice de satisfaction global : 4.9/5

Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Responsables ou personnel d'établissements de restauration, directeurs, chefs de cuisine, maîtres d'hôtel, seconds de cuisine, responsables petit-déjeuner, cuisiniers et toute personne qui manipule de la nourriture.

Lieux (salle, atelier, etc.) :

- Salle de formation équipée ;
- Cuisine sur plateau technique.

**PROGRAMME**

Conformément à l'arrêté du 12 février 2024, abrogeant le décret du 5 octobre 2011, applicable aux établissements de restauration commerciale :

Jour 1 - 7 h (dont ≥ 2 h de pratique)**Accueil – objectifs – programme - 0 h 30**

- Présentation des participants, objectifs, déroulé, positionnement/quizz d'entrée.

Sécurité sanitaire des aliments : enjeux, responsabilités (incl. TIAC) - 0 h 45

- Rôles/obligations, conséquences TIAC, responsabilités de l'exploitant.

Les dangers et risques de contamination - 2 h 15

- Microbiologie par familles ; principes de multiplication/survie/destruction ; autres dangers chimiques/physiques/biologiques.

Hygiène du personnel - 0 h 30

- Tenue, mains, comportements au poste.

Réception & stockage des aliments - 0 h 30

- Organisation des zones, étiquetage, rotations.

Températures de conservation & autocontrôles - 0 h 30

- Seuils/tolérances, relevés, non-conformités simples.

Ateliers pratiques J1 - 2 h 00 (mises en situation face-à-face pédagogique (en salle ou cuisine d'application, sans production)).

- Contamination croisée (30 min) — gestes, flux, surfaces ;
- Hygiène des mains/tenue (30 min) — démonstration + vérif ;
- Stockage & traçabilité (30 min) — chambre froide, étiquettes ;
- Températures & autocontrôles (30 min) — prises T°, fiches.

Suite du programme à la page suivante

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale, servant de base à ce programme

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13984 et 13982).
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur).
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R.412-12 à R.412-6-14 du code de la consommation.
- Les contrôles officiels (DDPP, Agence Régionale de Santé, Alim'confiance).

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

Jour 2 - 7 h (dont ≥ 2 h de pratique)**PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire — 0 h 30**

- Architecture PMS, documents attendus, rôles.

PND – Plan de Nettoyage & Désinfection — 0 h 30

- Produits, fréquences, vérifications.

Faire vivre le PMS : contrôles, autocontrôles, traçabilité — 0 h 30

- Organisation des enregistrements et preuves au quotidien.

Ateliers pratiques J2 - 2 h 00 (mises en situation face-à-face pédagogique (en salle ou cuisine d'application, sans production)).

- PND en action (1 h) — application des protocoles, EPI ;
- Simulation "contrôle officiel" (1 h) — dossier, traçabilité, comportements.

Gestion des non-conformités & alertes — 0 h 30

- Détection, actions correctives, preuves ;
- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) — 1 h 00 ;
- Utilisation concrète en restauration commerciale, cas pratiques.

Vos engagements (réfèrent hygiène & plan d'actions) — 0 h 30

- Engagements individuels, priorisation des actions "site".

Évaluation finale & restitution — 1h30

- QCM (15 min) + correction et débrief (30 min) + retour pédagogique.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION****Évaluation des connaissances et compétences :**

Mesure de l'atteinte des objectifs pédagogiques à travers :

- Un test de positionnement initial ;
- Un test final ;
- Un questionnaire oral par le formateur ;
- Des mises en situation professionnelles évaluées par le formateur.

Évaluation de la satisfaction des stagiaires :

- Un questionnaire de satisfaction dont la synthèse sera transmise à la délégation.

Validation :

- Remise d'une attestation de fin de formation ;
- Délivrance d'une attestation de formation réglementaire ;
- Émission d'un certificat de réalisation.

**CELESTRA**

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE



*Former est bien plus
que de dire un savoir,
le défi est de le
transmettre.*

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.frcelestra-formation.fr