

FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

EHY002

Public

Personnel et encadrement
d'entreprise de restauration
commerciale

Pré-requis

Aucun

Durée

2 jours - 14 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Résultats Attendus

- À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable d'organiser et de gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

Objectifs Pédagogiques

Les compétences « métiers » qui seront mises en pratique préalablement à l'ouverture de l'établissement sont définies comme suit :

- 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 moyen)
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
 - Connaître le paquet hygiène
 - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - 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
 - Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

Méthodes Pédagogiques

- Interactives et « sur-mesure »
- Utilisation d'outils concrets, ateliers pratiques, réflexion et analyse de situations réelles de travail
- Exposés avec vidéo-projection, échanges
- Document de synthèse remis aux participants

Type de validation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

Dates et lieux

Agen : 15 et 16 mai 2025

Intervenant

Formateurs expérimentés dans leurs domaines

Tarifs

390 € HT - 468 € TTC

FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

EHY002

Programme

☞ REFERENTIEL DE FORMATION ET SAVOIRS ASSOCIES

Aliments et risques

Aliments et risques pour le consommateur :

Les différents dangers :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates ..)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers allergènes
- Dangers biologiques

Les dangers biologiques, y compris parasites :

- Microbiologie des aliments
 - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant
 - Le classement en utiles et nuisibles
 - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes
 - La répartition des micro-organismes dans les aliments
 - Les autres dangers biologiques (parasites)
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives
 - Les associations pathogènes / aliments
- 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 des transports
 - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

☞ REFERENTIEL DE FORMATION ET SAVOIRS ASSOCIES

Les fondamentaux de la réglementation

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

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (cerfas 13984 et 13982)

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)

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

www.sudmanagement.fr

AGEN | Site de l'Agropole - CS 20053 Estillac - 47901 Agen Cedex 9 | 05 53 48 48 50
MARMANDE | 158 Rue Gutenberg - Parc d'activité de Marmande Sud - 47250 Samazan | 05 53 84 82 82
PÉRIGUEUX | Espace Couture - Le Carré des Pros - N21 - 24660 Sanilhac | 05 47 46 81 00
VILLENEUVE-SUR-LOT | Marché gare - rue Henri Barbusse - 47300 Villeneuve-sur-Lot | 05 53 40 10 39

FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

EHY002

Les contrôles officiels :

- o Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé
- o 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 (DDecPP)
- o Les grilles de contrôle
- o Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- o Alim Confiance, la mise en transparence des résultats des contrôles
- o Analyser les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture
- o Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

REFERENTIEL DE FORMATION ET SAVOIRS ASSOCIES **Le plan de maîtrise sanitaire : la responsabilité de l'exploitant**

Le Plan de Maitrise Sanitaire : la responsabilité de l'exploitant

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- o L'hygiène du personnel et des manipulations
- o Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- o Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) et leur validation
- o Les procédures de congélation - décongélation
- o L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- o Le plan de nettoyage désinfection
- o Le plan de lutte contre les nuisibles
- o L'approvisionnement en eau
- o Les contrôles à réception et à expédition
- o Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E Colis Escherichia Coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc...
- o L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes

Les principes de l'HACCP

Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non

Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille

La traçabilité