



## « Formation hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale »

Durée : 14h (2jours)

Tarif minimum indicatif : 449€ Net

Formation dispensée à partir de 3 personnes minimum  
Effectif limité à 15 personnes.

### OBJECTIFS

Cette formation, prévue à l'article D.233-7 du code rural et de la pêche maritime, est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale afin qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- 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.

### COMPÉTENCES VISÉES

Définir et formaliser les règles d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire adapté à son activité de restauration commerciale.

CFPIC

Siège social situé : 35 rue du Château d'Orgemont – 49100 Angers

Mail : [formation@cfpic.agency](mailto:formation@cfpic.agency) – Tél : 06.41.14.31.83

Siret : 534 472 470 – Numéro de déclaration d'activité : 52490402549 (DREETS Pays de la Loire)

V03-02-02-2024

Mettre en œuvre et superviser la bonne mise en application des règles sanitaire dans un établissement de restauration commerciale

## **PUBLIC**

Professionnels de la Restauration Commerciale

Toute personne souhaitant gérer un établissement de restauration commerciale, superviser une équipe de restauration commerciale ou souhaitant travailler en restauration commerciale.

## **PRÉREQUIS**

Aucun pré-requis

## **OUTILS ET METHODOLOGIES D'ÉVALUATION**

Point en amont de la formation avec restitution du besoin du participant.

Réveil pédagogique, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

Afin d'évaluer si les connaissances acquises pendant la formation sont correctement assimilées et faciliter la transférabilité sur le poste de travail, chaque stagiaire est évalué individuellement à l'aide :

- ▶ Des mises en situation (ex : manipulation de matériel, etc.)
- ▶ Des QCM : 1 QCM à la fin des modules de formation

Note globale sur l'ensemble des questionnaires, pour un avis favorable : 80%

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions

Évaluation orale à la fin de chaque journée, correction et autocorrection sous forme de débriefing, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

Questionnaire d'évaluation à chaud en fin de formation et à froid (1 mois après la formation).

## **MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION**

Le CFPIC s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques.

Chaque étape de la formation se fait en privilégiant :

- ✓ Les échanges avec les participants
- ✓ Des supports pédagogiques sont remis à chaque participant en format papier.
- ✓ Une salle de formation avec Paperboard, Vidéo projecteur ou micro-ordinateur portable.
- ✓ Un accompagnement est prévu pendant la formation en cas de non-acquisition d'une ou des compétences.

CFPIC

Siège social situé : 35 rue du Château d'Orgemont – 49100 Angers

Mail : [formation@cfpic.agency](mailto:formation@cfpic.agency) – Tél : 06.41.14.31.83

Siret : 534 472 470 – Numéro de déclaration d'activité : 52490402549 (DREETS Pays de la Loire)

V03-02-02-2024

## LIEU DE FORMATION

Cette formation est dispensée en présentiel en INTRA et EXTRA entreprise.  
(les modalités d'accueil sont envoyées au stagiaire sur la convocation)

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session.

Le démarrage de la formation est au maximum de 30 jours (4 sessions par mois) après la signature du contrat ou de la convention.

## CONTACT

Cindy VINCENT référente pédagogique, référente handicap.

Mail : [formation@cfpic.agency](mailto:formation@cfpic.agency)

Téléphone : 06.41.14.31.83

## ACCESSIBILITÉ

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez contacter au préalable le référent handicap afin que nous puissions dans la mesure du possible adapter l'action de formation et vous permettre de suivre celle-ci dans les meilleures conditions en accord avec votre employeur.

Il appartient au client de s'assurer que les locaux soient conformes et accessibles aux personnes en situation de handicap.

## PROGRAMME

Selon le référentiel de l'arrêté Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

### **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 microorganismes
- la répartition des micro-organismes dans les aliments ; – Les autres dangers biologiques (parasites)

CFPIC

Siège social situé : 35 rue du Château d'Orgemont – 49100 Angers

Mail : [formation@cfpic.agency](mailto:formation@cfpic.agency) – Tél : 06.41.14.31.83

Siret : 534 472 470 – Numéro de déclaration d'activité : 52490402549 (DREETS Pays de la Loire)

V03-02-02-2024

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 de transport
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

### **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

#### **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

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 (DDecPP)
- grilles de contrôle
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- AlimConfiance, 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

### **Le plan de maîtrise sanitaire : la responsabilité de l'exploitant**

#### **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

CFPIC

Siège social situé : 35 rue du Château d'Orgemont – 49100 Angers

Mail : formation@cfpic.agency– Tél : 06.41.14.31.83

Siret : 534 472 470 – Numéro de déclaration d'activité : 52490402549 (DREETS Pays de la Loire)

V03-02-02-2024

- 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 entérohémorragiques (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

### **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.**

## **SUIVI ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS**

Questionnaire de positionnement, feuille d’émargement, exercices pratiques, QCM, document d’évaluation de satisfaction à chaud et à froid (1 mois après la fin de la formation), attestation de formation, certificat de réalisation individualisé.

## **DATES**

Nous consulter

## **HORAIRES DE FORMATION**

Nous consulter

## **PLUS-VALUE**

- Un accompagnement adapté
- Possibilité d’accompagnement

CFPIC

Siège social situé : 35 rue du Château d’Orgemont – 49100 Angers

Mail : [formation@cfpic.agency](mailto:formation@cfpic.agency) – Tél : 06.41.14.31.83

Siret : 534 472 470 – Numéro de déclaration d’activité : 52490402549 (DREETS Pays de la Loire)

V03-02-02-2024