



Le Portage Salarial



PROGRAMME

FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale + Allergènes

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale : Art. D. 233-6.-Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

« — restauration traditionnelle ; « — cafétérias et autres libres-services ; « — restauration de type rapide.

Durée : 21 heures (3 jours)

Profils des stagiaires : **Tous les acteurs de la restauration commerciale** Restaurants traditionnels (NAF 5610A) Cafétérias et autres libres services (NAF 5610B) Restauration rapide (NAF 5610C) Sites mobiles, véhicules boutiques, kiosques de plage, association, ferme auberge

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Oui Non

(Prévenir en amont de la formation afin d'aménager les techniques pédagogiques)

Horaires de la formation : de ...9h00... à 12h00... et/ou de ...14h00... à 18h00 (jours consécutifs ou non)

Lieu de la formation : *en intra-entreprise*

Prérequis : *Pas de prérequis mais connaissances de bases du français (parlé, lu, écrit)*

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

L'objectif principal de la formation Hygiène Alimentaire en restauration commerciale est :

1. 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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

- 3. 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

4. Allergènes :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale en termes d'allergènes ;
- Mettre en application ces grands principes au sein de son établissement.

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1

Présentation du formateur et des stagiaires, objectifs et règles de la formation.

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- 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.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- 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).

1.2. Les autres dangers :

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

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

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.



2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

JOUR 2

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les 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 limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

JOUR 3

4. Allergènes :

4.1 Identifier et connaître les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale en termes d'allergènes ;

4.2 Mettre en application ces grands principes au sein de son établissement

ORGANISATION DE LA FORMATION

Equipe pédagogique

M. PAROUTY Guillaume, Consultant Formateur dans le cadre d'un portage indépendant auprès de l'organisme ITG Formation, sera votre formateur pour votre formation « Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale ».

15 années d'expériences dans la restauration commerciale en France mais aussi à l'étranger (Brésil, Suisse).

Titulaire de nombreuses attestations de formations en cuisine mais aussi depuis 2009 en sécurité alimentaire (Sensibilisation à l'hygiène alimentaire, formation Haccp, formation de Formateur en Hygiène Alimentaire), il est spécialisé et propose une expertise reconnue par ses pairs. (Par exemple : Consultant pour un Hôtel en rénovation au Brésil, Formateur en missions pour des organismes de formations depuis 2017, Auditeur en sécurité alimentaire ...).

Modalités pédagogiques et techniques

- Documents numérisés et Plan de Maitrise Sanitaire inclus
- Documents visuels sur PowerPoint (schéma, images et vidéo)
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets, Exposé théorique (diaporama)
- Exploitation de document
- Exercices pratique, méthode active
- Quizz en salle

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales et écrites (QCM).
- Mises en situation
- Test d'évaluation de fin de formation composé d'un questionnaire de connaissances théoriques et d'une activité pratique. Ce test est noté sur 20 points, 15 points sont nécessaires pour valider la formation
- Formulaire d'évaluation de la formation (à chaud, à froid)

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Nous programmerons les dates en fonctions de vos contraintes et de nos disponibilités. Toute demande de prestation s'accompagne d'un programme détaillé de formation et d'une convention de formation incluant un devis précisant le montant (TTC) de la prestation, ainsi que ses dates de réalisation. Ces documents sont transmis sous format électronique par courriel. Nos formations sont réalisées sur mesure. La prestation, après acceptation du devis et signature du contrat ou de la convention de formation, peut démarrer en respectant un délai minimum de 7 jours calendaires.

Contact : *Guillaume PAROUTY* – bureau-hygiene-securite@gmail.com 07 77 05 63 42

QUELQUES INDICATEURS CHIFFRES

15 années d'expériences professionnelles dans le secteur de la restauration

100% des stagiaires sont satisfaits ou très satisfaits

4 ans d'expérience en formateur intra-entreprise