

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

100% de réussite à la certification en 2025



Sans niveau



2 Jours



Paris
Lyon

Pour répondre au « **Arrêté du 12 février 2024** relatif à la **formation en matière d'hygiène alimentaire** » concernant la restauration commerciale et l'obligation d'avoir au moins une personne dûment habilitée dans chaque établissement. Cette dernière est également indispensable en cas d'ouverture d'établissement de restauration.

Objectifs généraux de la formation

La formation permettra d'acquérir les compétences suivantes :

- ✓ **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

Les séquences de mises en situation présentielle exigées par l'arrêté du 12 février 2024 (soit un minimum de 2 h de mises en situation pratiques présentielle par période de 7 h). Il est envisageable de regrouper les 4h sur une même demi-journée.

Programme de la formation (14h)

Jour 1 :

1 Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

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

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. 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)

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

1.3. 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)

✓ **3 Activités pédagogiques sur "Les risques cachés dans l'assiette" : 2h**

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

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

2.2. 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)

2.3. 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

2.4. 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

Jour 2 :

3. Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant ;

3.1. 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
- 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

3.2. Les principes de l'HACCP

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

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

3.5. La traçabilité.

- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,
- Les contrôles officiels,
- Le plan de maîtrise sanitaire,
- Les bonnes pratiques d'hygiène,
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP),
- Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements),
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié.

✓ **3 Activités pédagogiques sur "Les bonnes pratiques d'hygiènes " : 2h**

✓ **QCM FINAL**

Profil des candidat(e)s



Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s



Prérequis :

- Pas de prérequis

Tarif et Prise en charge

Tarif : 420 € TTC

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez consulter notre [annexe](#).

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences*

Contacts :

① Site de Lyon : contact@opusformation.eu - 04 72 60 79 11 - 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

① Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délais

⇒ Modalités :

Recrutement toute l'année.

Délais d'accès à la formation : 1 à 2 semaines*

⇒ Accessibilité :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ Durée et horaires de la formation :

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : 2 jours /14 heures.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*

 Modalités de validation

- Réussite égale ou supérieur à 60% au test final.

 Modalités de certification

- **Attestation de fin de formation.**
Attestation de formation
« hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » avec numéro de Décret Préfectoral.

 Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Quiz en salle.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation/jeux de rôles.
- Activités de mises en situation pratique

Equipe pédagogique

Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.

 Modalités d'évaluation

- Tests sous forme de QCM.