



Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

(Actualisé au 29/04/2024)

Objectifs de capacités :

Maîtriser les connaissances et techniques pour être en conformité avec le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale et arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Etre capable de réaliser les activités du référentiel de capacités à l'issue de la formation.

Objectifs de formation et des savoirs associés :

Connaître les savoirs associés permettant d'aboutir à la maîtrise des dangers et de garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue :

- Prendre conscience des différents dangers pour le consommateur ;
- Accompagner vos collaborateurs dans leurs pratiques professionnelles ;
- Détecter les non-conformités et définir les actions correctives ;
- Connaître les principes de base du paquet Hygiène ;
- Réaliser et archiver les enregistrements des procédures ;
- Définir et améliorer le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) ;
- Gérer son environnement professionnel avec les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
- Etude de cas pratique de 2 heures minimum par période de 7 heures adaptée selon le secteur d'activité : restauration traditionnelle, cafétérias et libres-services, restauration de type rapide.

Public concerné et prérequis

Toute personne manipulant des denrées alimentaires au sein d'une entreprise.
Pas de prérequis spécifiques.

Durée de la formation et modalités d'organisation

- Dates : _____
- Nombre d'heures : 14 heures
- Horaires : _____
- Nombre de participants : _____
- Tarif : _____

Lieu de la formation

- Au _____

Modalités d'inscription

Inscription ouverte du JJ/MM/AAAA au JJ/MM/AAAA

Envoyé une demande par mail

Auprès de M. _____ : [adresse mail](#)

Personnes en situation de handicap

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?

Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Contenu de la formation

Référentiel de capacités

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 le paquet hygiène ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. 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.



Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

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

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) ;

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 (DDPP), agence régionale de santé (ARS);
- 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 ;

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.



Moyens techniques, pédagogiques et méthodes d'évaluation

- Exposés méthodologiques : support power point, vidéos, PDF
- Remise d'un résumé de chaque module au stagiaire en version écrite ou numérique
- Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues
- Visite de la cuisine de production de l'entreprise avec étude de cas (mise en pratique)
- Vidéo projecteur
- Salle de cours avec connexion internet
- Présentation du formateur
- Présentation des stagiaires et de leurs besoins
- Evaluation interactive des acquis en début de formation
- Evaluation orale des acquis à chaque fin de module
- Un module pratique de deux heures minimum par période de sept heures
- Test de connaissance en fin de formation en version papier et/ou en interactif
- Envoi de l'attestation officielle de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et collective (enregistrée à la DRAAF au répertoire ROFHYA de la région Hauts de France)

Profil du formateur

Christophe LESSERTISSEUR, intervenant en Hygiène et Sécurité Alimentaire

Qualification : BTS Hôtellerie-Restoration (niveau III)

Expériences : Formateur en hygiène alimentaire et en restauration depuis 2012

Traiteur en auto-entrepreneur depuis 2016

Responsable de restauration (2006-2011)

