



Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Programme de formation actualisé le 02/02/2023

Instaurée par le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2012, la formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire pour tout secteur d'activité où l'on propose à la clientèle des aliments à consommer immédiatement.

Une personne formée à l'hygiène alimentaire possède les compétences nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation, tout en assurant la satisfaction du client.

Public visé

Toute personne en charge de la manipulation des produits alimentaires

Prérequis

Savoir lire et écrire le français.

Objectifs pédagogiques

Objectif n° 1 : Comprendre le bien-fondé des contraintes réglementaires

- ▶ Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- ▶ Connaître les obligations de résultat

Objectif n° 2 : Être capable de faire le lien entre obligations et notions de microbiologie

- ▶ Notions de microbiologie : développement, contamination
- ▶ Mettre en place des moyens de maîtrise

Objectif n° 3 : Être capable analyser les risques pour les maîtriser et prévenir du danger.

- ▶ Identifier les risques, les lister
- ▶ Prévenir les risques, déployer des actions préventives, correctives.

Programme de la formation

3- LA REGLEMENTATION HYGIENE et LE CONTEXTE ACTUEL 2h

3.1 Les textes : Réglementation européenne (Responsabilité des exploitants, obligation de résultats)

Réglementation française.

3.2 Le contexte : Exigence des consommateurs, médiatisation,...

3.3 Les risques : Risque pénal pour l'exploitant, Risques pour le consommateur et situations d'alerte (quand, pourquoi)



4- L'ANALYSE DES RISQUES , UNE OBLIGATION :

4.1 Les principes (et liens avec les notions de microbiologie) 2h

4.2 L'application : Travail commun – risques identifiés et actions correctives/préventives 5h

4.3 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène 2h

2- HYGIENE : Points non négociables sur la manipulation des denrées.

2.1 Notions de microbiologie alimentaire : Vie et mort des micro-organismes 2h

2.2 Bonnes Pratiques contre la contamination et le développement bactérien : Eviter la contamination (Hygiène du personnel et des locaux, Marche en avant, rangement rationnel,...) ; Limiter le développement : Maitrise des températures, cuisson, refroidissement, décongélation

2.3 Actions correctives pour éviter les risques identifiés 1h

Méthodes pédagogiques

Cas pratiques avec photos et/ou vidéos
Support théorique
Echanges de cas pratiques réels / questions-réponses

Moyens pédagogiques

Outils pédagogiques :

Support de formation, Guides de bonnes pratiques, Photos/vidéos



4 à 10 personnes



2 jours (14h)



9h00-12h00
13h00-17h00
(si en inter)



Formatrice hygiène
alimentaire

Modalités d'évaluation

Questionnaire Vrai/faux en début et fin de formation.
Cas pratiques

Certification des compétences

Attestation officielle (Draaf Occitanie)

Tarif

En inter : 400€ TTC / personne

En intra : 1500€ TTC pour une session complète



AEP de La Landelle

81700 Palleville – SIREN 338 370 323 –

www.lalandelle.org

Enfance/Famille . Formation . Insertion



Lieu

CFPL, La Landelle 81 700 Palleville.
La salle de formation vous sera précisée sur la convocation.

Délai d'accès en formation

L'inscription est possible jusqu'à 2 semaines avant le début de la formation, dans la limite des places disponibles.

Accessibilité



Nous sommes à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité aux personnes porteuses d'un handicap. Merci de contacter notre référent handicap : ram.alibay@lalandelle.org

Résultats des années précédentes



▶ Taux de réussite 2022 100% (9 personnes)
▶ Satisfaction moyenne 4,89/5

