

ORGANISATION

Ce programme permet de mettre en place la formation destinée au personnel dans l'activité de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Conformément à la réglementation, l'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

Références juridiques des réglementations d'activité :

L'article L . 2 3 3 - 4 du C R P M , prévoit la mise en place d'une formation spécifique en Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement .

L'arrêté du 12 février 2024 fixe le champ d'application de cette obligation de formation .

Public concerné

Tous les professionnels de la restauration commerciale

Pré - requis :

Aucun

Modalité de la formation et durée

Formation en Présentiel : 14 heures

Délais d'accès :

Les inscriptions doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation .

Modalités techniques, pédagogiques

Les modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, études de cas pratiques corrigés , mise en situation corrigée, travail en groupe et individuel

Le matériel utilisé : diaporama, ordinateur portable, vidéo projecteur, écran, outils visio - conférence

les documents remis au participants : contenus du cours , documents techniques , affichages , exercices corrigés , fiches de suivi HACCP, livret P M S . . .

Mode d'évaluation

Une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances est assurée pendant la formation à l'issue de la formation p a r : 2 0 Q C M, cas de synthèse , et le test final les évaluations de l'appréciation des participants est demandée aux stagiaires en fin de stage.

Certification de réalisation

un certificat de formation réglementaire remis immédiatement en fin de session .

Durée et modalités d'organisation

Durée de 14 heures, sur 2 jours , 7 heures/ jour, dont 4 heures

de manipulation matériel et mise en situation, conformément à l'arrêté ministériel du 12/02/2024)

L'équipe Pédagogique

Formateur certifié et expérimenté , 10 ans dans l'enseignement de la formation d'hygiène alimentaire et 5 ans d'expérience professionnelle dans le secteur de la santé

Nombre de personnes

Max 12 participants

Tarifs:

En intra-entreprise:

Forfait A-2000 € TTC-14H (3-6 Personnes)

Formation+support, livret stagiaire, PMS, affichages en papier couleur plastifié, tableaux décoratifs...

Forfait B:-800 € TTC-formation individuelle (1-2 Personnes)

Formation+support en ligne, livret stagiaire en papier

PROGRAMME

• Contenu : Hygiène et sécurité alimentaire

Définition, évolution, les principes et les étapes

Référentiel de formation, savoirs associés

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 toxo-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, 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... ;

- Alim Confiance, 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**.

Accessibilité aux personnes handicapées



Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invités à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

Inter-entreprise: 450€TTC

Tarifs:

-Cours collectifs, Dont 4 heures en atelier cuisine
+ support en ligne+ fiche Haccp en papier noir



KIT affichages obligatoires et optionnelles:
79€TTC--10 affichages

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE

• Objectifs : Compétences attendues

Référentiel de capacités

En se basant sur le référentiel des capacités officiel de l'arrêté du 12 février 2024 , les stagiaires auront acquis, à la fin de cette formation les compétences suivantes :

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.

Condition de réussite :

participation 100 % au cours

seuil de réussite :

test final ayant une note > 60 / 100 ou > 12 / 20

le certificat :

il s'agit d' une certification professionnelle inscrite dans le Répertoire spécifique (RS)

le taux de réussite en 2024 : 98 %

Le Taux de satisfaction des stagiaires: 96 % la note pédagogique : 90 / 100



Contact :

info@bsforma.com



06 77 10 98 82

BLUE SKY FORMATION

Siège : 33 , Av Philippe Auguste 75011 Paris Tél : +

33 (0) 06 77 10 98 82

Mail : info@bsforma.com

Siret : 501 951 214 00052 – APE : 8559 A

N°organisme de formation: 11754272775 Site

web : www.bsforma.com



BSF