

Intitulé de la formation **Hygiène alimentaire**

Domaine

Qualité, santé et sécurité au travail – Manager la sécurité

Version 01/2023

Éligible CPF Non Oui

Objectifs

Objectif de la formation

Conformément à 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, les stagiaires doivent pouvoir 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

Objectifs pédagogiques (Être capable de...)

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client,
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale,
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale,
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale,
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur,
- Maîtriser les dangers microbiologiques,
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire,
- Prévoir et assurer les mesures de vérification.

Durée : 2 j de formation soit **14h par stagiaire** **Modalité :** Présentiel **Effectif :** De 4 à 10 personnes

Accessibilité Pour les personnes en situation de handicap, en amont de la formation, nous contacter afin de déterminer les aménagements à adapter.

Public concerné

- Personnel d'entreprises de la restauration commerciale

Prérequis et niveau d'entrée

- Pas de prérequis

Moyens et méthodes pédagogiques

- En début de formation, le formateur validera les attentes de chaque bénéficiaire pour une adaptation éventuelle,
- Apports théoriques, études de cas et simulations,
- Alternance de temps collectif et de temps d'accompagnement individuel.

Évaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire

- Questionnaire écrit

Des acquis du stagiaire

Type d'évaluation :

- QCM de 20 questions

Barème d'évaluation :

- Acquis (si minimum de 30 réponses exactes)
- En cours d'acquisition (entre 10 et 29 réponses exactes)
- À consolider (moins de 10 réponses exactes)

Qualité et profil de l'animateur

- Animateur spécialisé intervenant pour le compte de CAMPUS XII^e AVENUE

Sanction de la formation

- **Attestation de formation spécifique à l'hygiène alimentaire**



Sous l'égide du Conseil Régional et de l'Agefiph, notre organisme de formation a signé la charte pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

EESC BUSINESS CAMPUS 12 - CAMPUS XII^e AVENUE
N° déclaration d'existence : 76 12 01010 12 - **SIRET :** 900 038 167 00012
Siège social : CAMPUS XII^e AVENUE Cité de l'Entreprise et de la Formation
 5 rue de Bruxelles BP 3349 12033 RODEZ Cedex 9
Site de Rodez : 5, rue de Bruxelles - **Site de Millau :** 38 boulevard de l'Ayrolle
Tél : 05 65 77 77 00 **Mail :** fpc@campus12avenue.fr **Web :** www.campus12avenue.fr

- CAMPUS XII^e AVENUE est agréé par la DRAAF Occitanie sous le numéro 760311382021 pour les formations relatives à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.



Contenu de formation

JOURNEE N°1

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR – 3H

- QCM Introduction des notions de danger et de risque
- Les dangers microbiens :
- Microbiologie des aliments :
 - o Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
 - o Le classement en utiles et nuisibles
 - o Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
 - o La répartition des microorganismes dans les aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - o Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - o Les toxi-infections alimentaires collectives
 - o Les associations pathogènes / aliments
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
 - o La qualité de la matière première
 - o Les conditions de préparation
 - o La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - o La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - o L'hygiène des manipulations
 - o Les conditions de transport
 - o L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
 - Les autres dangers potentiels :
 - o Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
 - o Dangers physiques (corps étrangers...)
 - o Dangers biologiques (allergènes...)

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE) – 4H

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à obligation d'agrément
- 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)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels :
 - o Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé
 - o Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés



Sous l'égide du Conseil Régional et de l'Agefiph, notre organisme de formation a signé la charte pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

EESC BUSINESS CAMPUS 12 - CAMPUS XII^e AVENUE
 N° déclaration d'existence : 76 12 01010 12 - SIRET : 900 038 167 00012
 Siège social : CAMPUS XII^e AVENUE Cité de l'Entreprise et de la Formation
 5 rue de Bruxelles BP 3349 12033 RODEZ Cedex 9
 Site de Rodez : 5, rue de Bruxelles - Site de Millau : 38 boulevard de l'Ayrolle
 Tél : 05 65 77 77 00 Mail : fpc@campus12avenue.fr Web : www.campus12avenue.fr

Programme de formation

JOURNEE N°2

QCM INTERMEDIAIRE D'ANALYSE DES CONNAISSANCES, ECHANGES, QUESTIONS OUVERTES – 1H

SUITE DE L'INSPECTION : RAPPORT, SAISIE, PROCES-VERBAL, MISE EN DEMEURE, FERMETURE... LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE – 4H

- Les BPH :
 - L'hygiène du personnel et des manipulations
 - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissements
 - 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
- Les principes de l'HACCP
- Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) du secteur spécifié

FIN DE FORMATION – 2H

- QCM de fin de formation
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Contact formation

<input type="checkbox"/>	Lionel DÉLÉRIS – 05 65 75 56 99 – l.deleris@campus12avenue.fr	Site de Rodez – intra et sur-mesure
<input type="checkbox"/>	Anne JEANJEAN – 05 65 59 59 03 – a.jeanjean@campus12avenue.fr	Site de Millau – inter, intra et sur-mesure
<input type="checkbox"/>	Céline LONGUET – 05 65 75 56 77 – c.longuet@campus12avenue.fr	Site de Rodez – inter
<input type="checkbox"/>	Amélie MOULY – 05 65 75 56 84 – a.mouly@campus12avenue.fr	Site de Rodez – intra et sur-mesure



 Sous l'égide du Conseil Régional et de l'Agefiph, notre organisme de formation a signé la charte pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

EESC BUSINESS CAMPUS 12 - CAMPUS XII^e AVENUE
 N° déclaration d'existence : 76 12 01010 12 - SIRET : 900 038 167 00012
 Siège social : CAMPUS XII^e AVENUE Cité de l'Entreprise et de la Formation
 5 rue de Bruxelles BP 3349 12033 RODEZ Cedex 9
 Site de Rodez : 5, rue de Bruxelles - Site de Millau : 38 boulevard de l'Ayrolle
 Tél : 05 65 77 77 00 Mail : fpc@campus12avenue.fr Web : www.campus12avenue.fr