



Formation obligatoire à l'hygiène pour les établissements de restauration commerciale

L'objectif de la formation :

- Répondre à l'obligation de formation faite aux établissements de restauration commerciale (décrets du 24 juin 2011 et du 25 novembre 2011).
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'application de la méthode HACCP

Contexte de la réglementation:

Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 précise que les établissements des secteurs d'activité suivants :

- Restauration traditionnelle ;
- Cafétérias et autres libres-services ;
- Restauration de type rapide ;

Sont tenus à compter du 1er octobre 2012 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

La durée (14H00) et le contenu de cette formation sont fixés par l'arrêté du 05 octobre 2011.

Durée de la formation : 2 journées, 14 heures

Public concerné : cuisinier, plonge, serveur, encadrement, et tout personnel d'entreprise de restauration commerciale

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées.

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis de connaissances en début et en fin de formation par QCM.
Evaluation qualitative de la formation

Documents fournis aux stagiaires : livret de formation, classeur « HACCP »

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'une observation des cuisines et annexes afin d'analyser les points à améliorer par l'équipe de cuisine, et d'y apporter des éléments de réponse.
- Le programme de formation répond à l'AM du 5 octobre 2011 :

Introduction

- Présentation du module de formation
- Introduction au contexte nationale et européen en matière d'hygiène alimentaire

1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens :

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- 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.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- 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).

1.2. Les autres dangers potentiels :

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

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

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Conditions financières : Demande d'inscription ou devis dûment rempli(e) et signé(e), accompagné(e) d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes
- comprendre l'importance des contrôles liés au plan HACCP
- répondre à la législation en vigueur en ce concerne la formation du personnel

2.2. 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).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (DLC, DDM...)
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification : autocontrôles, audits...

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.



BULLETIN D'INSCRIPTION

QHSA – contact@qhsa-formation.fr

*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Fax :

E-mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « Formation obligatoire à l'hygiène pour les établissements de la restauration commerciale».

Coût 410,00 € net de taxe, -10% pour la deuxième inscription. 30% d'acompte lors de l'inscription.

Je m'inscris à : Rennes : les et 2017

Paris les et 2017

Stagiaires (s) :

Nom :Prénom :

Nom :Prénom :

NB : pour tout renseignement complémentaire, contacter QHSA sur la ligne directe au 06 62 86 64 55, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.

QHSA- 34 avenue Général Leclerc – 22370 PLENEUF-VAL-ANDRE _ Ligne directe : 06.62.86.64.55

www.qhsa-formation.fr - contact@qhsa-formation.fr

N° siret 515 065 555 00044– Code APE 8559B