



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

## L'objectif de la formation :

Cette formation répond à l'obligation de formation faite aux établissements de restauration (décrets du 24 juin 2011 et du 25 novembre 2011) .

## 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 visé :** cuisinier, plonge, serveur, encadrement, et tout personnel d'entreprise de restauration commerciale

## Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit 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...).

**Moyens pédagogiques** : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées. Evaluation des acquis en fin de formation par QCM.

**Documents fournis aux stagiaires** : livret de formation et attestation individuelle de formation remis à chaque participant. Emargement collectif.

**Conditions financières** : Demande de devis dûment remplie et signée, accompagnée d'un acompte de 30% 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 53350863735 auprès du Préfet de Région de Bretagne, les formations peuvent être prises en charge par votre OPCA.*

➤ **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 et gérer les non-conformités
- répondre à la législation en vigueur en ce qui concerne la formation du personnel

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

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

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 (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- 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 et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.