Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

CCI FORMATION
CCI GRENOBLE

QSE - Santé et sécurité au travail - 2025

En résumé

Ce programme est conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011, au cahier des charges relatif à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

540 €

Net de taxe par personne

O1 HYGIENEREF2011 12-I24

2 jours, soit 14 heures

Dates et villes

Campus de l'Alternance -

Sessions à venir - Nous contacter

Objectifs :

Identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire (en relation avec la restauration commerciale).
Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire et la nécessité des auto-contrôles.
Connaître les obligations en résultat et les responsabilités des différents opérateurs.
Savoir analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (risques physiques, chimiques et biologiques, les toxi-infections, les risques liés au non-respect de la réglementation).
Savoir mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
Savoir mettre en place et utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et organiser la production, le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
Savoir mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Prérequis :

Aucun prérequis n'est exigé pour suivre la formation.

Participants :

Toute personne en charge de la qualité hygiène d'un établissement de restauration.

Effectifs :

L'effectif maximum est de 12 personnes.

Intervenants :

Formation animée par un consultant formateur spécialisé dans l'hygiène et la sécurité alimentaire.
Tous nos consultants formateurs répondent aux exigences de notre système qualité.

Le contenu

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 toxi-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 (ciblée restauration commerciale)

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

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... ;
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

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.

Méthodes, moyens et suivi

Méthodes pédagogiques et moyens techniques

CCI Formation met à disposition de ses clients l'ensemble des moyens pédagogiques nécessaires à l'exécution de cette formation conformément aux éléments présentés. Le formateur utilisera une méthodologie alternant les apports théoriques et pratiques. Des échanges de bonnes pratiques seront favorisés entre les participants.

Présentation du plateau technique de Formation en Hygiène Alimentaire

Nous proposons de réaliser la formation au sein du plateau technique du Campus de l'Alternance (situé au 10 rue Aimé Pupin, 38100 - Grenoble) qui offre un environnement exceptionnel pour la formation spécialisée en matière d'hygiène alimentaire destinée aux établissements de restauration commerciale. Notre plateau technique est conçu pour offrir une expérience pratique immersive, permettant aux apprenants de développer des compétences essentielles dans un cadre professionnel simulé.

Points Forts du Plateau Technique :

Approche pratique : Notre plateau technique privilégie une approche pratique, permettant aux apprenants de mettre en application les connaissances acquises dans un environnement adapté.

Simulation réaliste : Chaque aspect du plateau technique est conçu pour simuler fidèlement les conditions rencontrées dans les établissements de restauration commerciale, offrant ainsi une expérience complète aux apprenants.

Encadrement professionnel : Les apprenants bénéficient d'un encadrement professionnel de la part de nos formateurs expérimentés, qui les guident à chaque étape de leur apprentissage.

Formation complète : En intégrant des espaces dédiés à chaque aspect de l'exploitation d'un établissement de restauration, notre plateau technique offre une formation qui prépare efficacement les apprenants à la prévention des risques sanitaires.

Moyen d'appréciation de l'action

Le stagiaire est soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.
Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur.
Elle permettra d'attester de l'acquisition des compétences par le stagiaire à l'issue de la formation.

Suivi de l'action

Une feuille de présence par demi-journée devra être signée par le stagiaire.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référent pour que nous étudions votre demande.