FORMULAIRE D'INSCRIPTION

COORDONNEES DU PARTICIPANT

Nom :_____Prénom :_____

Date de naissance : _ _ / _ _ / 19 _ _

Poste Occupé : _____

Statut : Salarié ☐ Chef d'entreprise salarié ☐ Particulier ☐

Chef d'entreprise non salarié ☐ Gérant non salarié ☐ Financement CPF ☐

Adresse :

E-mail :

Téléphone : _ _ / _ _ / _ _ / _ _ / _ _

N° identifiant pôle emploi : _ _ _ _ _ _ _ _ _

VOTRE INSCRIPTION A LA FORMATION :

Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restauration
&
La Qualité Alimentaire

Durée : 14 h - Prix :430 € TTC – Chèque N°_ _ _ _ _ _ _

☐ **les 15 et 16 décembre 2026**

Tampon et Signature :

Le _ _ / _ _ / 20_ _

Financement possible suivant le statut du participant

Nos locaux d'accueil sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

FIH 88 FORMATION - 32 Rue André Vitu - 88000 EPINAL
☏ 03.29.64.02.02 - 🖷 03.29.64.41.70 - fih88formation@gmail.com
Siret : 504 947 979 00010 - N°exist : 41 88 00978 88

PROGRAMME DE FORMATION

CONTENU DE FORMATION : Référentiel de capacités :

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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. *Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :*

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. *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.

A. Référentiel de formation, savoirs associés :

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 micro-organismes ;
- 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.*

2.2. ***L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)*** *:*

- Principe 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 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 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***

PUBLIC CONCERNÉ
Chefs d'entreprises, encadrants, salariés manipulant des denrées alimentaires

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Analyser et maîtriser les risques à travers la méthode HACCP
- Mettre en œuvre le plan de maitrise sanitaire et les actions correctives

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
- Participative à travers des cas concrets

DU ***1***14 heures / 2 jours Lieu : INTRA ou INTER

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Évaluation continue tout au long de la formation – Enquête de satisfaction

À L'ISSUE DE LA FORMATION SERA DELIVREE
1/ L'attestation de fin de formation
2 / Attestation de conformité agrée DRAAF

PRÉ-REQUIS
Maîtrise du Français

TARIF : 430 TTC