

## 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** : 420 € TTC – Chèque N° \_\_\_\_\_

16 et 17 janvier 2024

**Tampon et Signature :**

Le \_\_ / \_\_ / 20\_\_

Financement possible suivant le statut du participant

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



## 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 : 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :**

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- Les toxi-infections alimentaires collectives ;
- Les associations pathogènes/aliments.
- 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 maîtrise sanitaire et les actions correctives

#### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Participative à travers des cas concrets

**DU** **114 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/ Le Cerfa hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale**

#### **PRÉ-REQUIS**

Maîtrise du Français

**TARIF : 420 TTC**

FIH 88 FORMATION - 32 Rue André Vitu - 88000 EPINAL  
Tél. : 03.29.64.02.02 Fax : 03.29.64.41.70 – [fih88formation@gmail.com](mailto:fih88formation@gmail.com)

Siret : 50494797900010 -N° Exist. : 41 88 0097888 – APE : 8532Z  
[www.fih88.fr](http://www.fih88.fr)