

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- Formation en présentiel -

* OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire qui vise à mettre en œuvre les principes fondamentaux de la réglementation en restauration commerciale. Identifier les dangers alimentaires et analyser les risques associés à un manque d'hygiène. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et garantir le plan de maîtrise sanitaire conformément aux principes en vigueur.

* **DURÉE DU PROGRAMME :** 14 heures (deux jours) en centre de formation

* **NOMBRE DE PARTICIPANTS :** De 3 à 15 stagiaires

* PRIX DE LA FORMATION ET FINANCEMENTS:

Sur devis. Cette formation peut bénéficier d'une prise en charge totale ou partielle :

| Vous êtes : | | Organisme financeur |
|----------------------------------|--|--|
| Salarié | Secteur CHRD (Cafés, Hôtels, Restaurants et Discothèques) | AKTO via les actions collectives (en accord avec votre employeur) |
| | Hors secteur CHRD (Cafés, Hôtels, Restaurants et Discothèques) | OPCO rattaché à votre activité |
| Travailleur Non Salarié (TNS) | Inscrit à la Chambre de Commerce (CCI) uniquement | AGEFICE |
| | Inscrit à la Chambre des Métiers (CMA) et/ou à la Chambre de Commerce (CCI) | FAFCEA |
| | Inscrit à Maison des Professionnels Libérales (MPL) | FIFPL |
| | Inscrit à la Mutualité Sociale Agricole (MSA) | VIVEA |
| Demandeur d'emploi | Inscrit à France Travail | Aide Individuelle à la Formation (AIF) |

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- Formation en présentiel -

PRÉ-REQUIS :

→ Aucun

CETTE FORMATION EST ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Contactez madeline.douteau@darwin.camp pour étudier l'adaptabilité de la formation.

PUBLIC VISÉ

- Tout public souhaitant instaurer ou faire appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans leur établissement de restauration commerciale.
- A compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

* MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Tout au long de la formation, le formateur encouragera les apprenants à partager leurs points de vue sur leurs méthodes de travail et favorisera les échanges grâce à des quiz et des questions interactives.

Des mises en situation pratiques, incluant l'utilisation de matériel, permettront de mettre en application les bases essentielles du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

L'interaction entre le formateur et les apprenants, combinée aux exercices pratiques, renforcera l'efficacité pédagogique et la compréhension des concepts. Une approche terrain illustrera concrètement la mise en œuvre des aspects pratiques et matériels.

Les mises en situation avec manipulation de matériel seront détaillées dans le programme de formation ci-après.

* MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE :

Le matériel pour la présentation théorique, ainsi que pour les mises en situation sera mis à disposition sur les lieux de formations par notre organisme. Un support pédagogique appelé "livret du stagiaire" regroupant l'ensemble des contenus de la formation sera envoyé aux participants en format numérique après la session.

* MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI :

Les stagiaires seront évalués à l'aide d'un questionnaire de fin de formation permettant de mesurer les connaissances acquises. Un questionnaire de satisfaction sera également proposé.

* SANCTION DE FORMATION :

Dans le cadre de la formation professionnelle, une attestation individuelle sera remise à chaque stagiaire ayant suivi l'intégralité du programme, attestant de sa participation.

* INTERVENANT : Nicolas PERROT

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- Formation en présentiel -

PROGRAMME DE FORMATION :

Formation de 14h00 dont 2h00 minimum par période de 7h00 dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel.

PREMIÈRE JOURNÉE :

Séquence 1 - (45 min)

Accueil

- Tours de table et introduction au programme de formation.
- Questionnaire de début de formation (QCM).

Séquence 2 - (1h00)

Introduction aux réglementations

- Les responsabilités des opérateurs.
- Les obligations de résultat et de moyens.
- Présentation du plan de maîtrise sanitaire et du Paquet Hygiène.
- Notions de déclaration.

Séquence 3 - (1h00)

Étude de cas

- Savoir analyser un problème d'hygiène et proposer des solutions correctives.
- Application des concepts de base vus en théorie.

Séquence 4 - (1h30)

Les dangers biologiques

- Les dangers chimiques, physiques, biologiques et allergènes.
- La microbiologie des aliments.
- Les conditions favorisant la multiplication ou destruction des micro-organismes.
- Exemples concrets (toxi-infections alimentaires collectives)

Séquence 5 - (2h00) **Mise en situation au sein d'une cuisine professionnelle**

- Organisation de la production et du stockage des aliments.
- Chaîne du froid et du chaud.
- L'hygiène des manipulations.
- Séparation des activités dans le temps et l'espace.
- Exemples de mesures correctives.

Séquence 6 - (30 min)

Synthèse collective

- Récapitulatif des notions abordées.
- Consolider les acquis de la journée et répondre aux questions des stagiaires.

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- Formation en présentiel -

PROGRAMME DE FORMATION :

Formation de 14h00 dont 2h00 minimum par période de 7h00 dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel.

DEUXIÈME JOURNÉE :

Séquence 7 - (45 min)

Accueil

- Reprise des notions clés de la veille et réponse aux questions.

Séquence 8 - (2h00)

Le plan de maîtrise sanitaire

- Comprendre et élaborer les principaux éléments du PMS : les bonnes pratiques d'hygiène, les principes de en vigueur, les mesures de surveillance, de vérification et de traçabilité.
- **Bonus** : Focus sur les produits d'entretien Écolabellisés.

Séquence 9 - (2h00) **Mise en situation au sein d'une cuisine professionnelle**

- Élaborer un plan de nettoyage et de désinfection (PND) adapté à un établissement de restauration commerciale.
- Établir un plan d'entretien des locaux et du matériel.
- Identifier les produits et équipements adaptés.

Séquence 10 - (1h00)

Les contrôles d'hygiène

- Comprendre les attentes des contrôles officiels et savoir y répondre efficacement.
- Organisation d'audits internes.
- Relations avec les autorités de contrôle sanitaire.
- Conséquences d'un manque d'hygiène.

Séquence 11 - (30 min)

Synthèse collective

- Récapitulatif des notions abordées.
- Consolider les acquis de la journée et répondre aux questions des stagiaires.

Séquence 12 - (30 min)

Synthèse individuelle

- Questionnaire de fin de formation (QCM).
Évaluation de la satisfaction.



SAS RETOUR AUX SOURCES

87 Quai des Queyries, Darwin éco-système, 33100 Bordeaux
SIRET : 919 503 433 00014 | N°déclaration d'activité : 75331542733 | UAI : 0333610V

Site internet campus de Bordeaux : <https://lasource-darwin.com/>

Nous contacter : madeline.douteau@darwin.camp
06 17 17 49 56



Qualiopi
processus certifié

REPUBLICQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION ET ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE