



PROGRAMME DE FORMATION

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation répond aux exigences réglementaires applicables aux établissements de restauration commerciale. Elle permet aux professionnels d'acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments, mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et garantir la conformité de leur établissement.

Public visé :

- Exploitants et gérants d'établissements de restauration commerciale.
- Responsables de cuisine et chefs de cuisine.
- Cuisiniers et commis de cuisine.
- Personnel de restauration participant à la préparation, à la manipulation ou au service des denrées alimentaires.
- Créateurs ou repreneurs d'un établissement de restauration commerciale.
- Toute personne souhaitant acquérir les connaissances nécessaires en matière d'hygiène alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale.

Prérequis :

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Durée :

14 heures soit 2 journées

Nombre de participants :

De 1 à 10 apprenants

Intervenant :

Cette formation est animée par un formateur spécialisé en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire des aliments.

GH FORMATION SARL

310 rue du Bois Mègle - 76890 BIVILLE-LA-BAIGNARDE – 06 59 37 59 35 – ghformation@outlook.fr
RCS de Dieppe - SIRET : 938 454 303 00018 - NAF/APE : 8559A - Enregistrée à l'INSEE le 09/12/2024 - TVA : FR01938464303
NDA : 28 760 760 076



Objectifs :

- Comprendre les obligations réglementaires applicables aux établissements de restauration commerciale.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Identifier les principaux dangers et prévenir les risques de contamination des denrées alimentaires.
- Assurer la sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes de leur manipulation.
- Mettre en œuvre les procédures garantissant la maîtrise de l'hygiène alimentaire.
- Assurer la traçabilité des denrées alimentaires et la gestion des non-conformités.
- Organiser et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Préparer efficacement un contrôle des services officiels.

Démarche Pédagogique :

La formation alterne en permanence des apports théoriques et réglementaires, des démonstrations, des études de cas, des exercices pratiques, des mises en situation et des échanges d'expériences afin de permettre aux participants d'acquérir les compétences nécessaires pour appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans leur activité professionnelle.

Modalités d'Evaluation :

Les compétences des participants sont évaluées tout au long de la formation au moyen d'évaluations formatives, d'exercices pratiques, de mises en situation et d'études de cas, puis validées en fin de session par un questionnaire d'évaluation des connaissances et une évaluation finale des compétences acquises.

Références Réglementaires :

- **Règlement (CE) n° 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire.
- **Règlement (CE) n° 853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- **Arrêté du 5 octobre 2011** relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
- **Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011** relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.
- **Code rural et de la pêche maritime**, notamment les articles **L.233-1** et suivants.

GH FORMATION SARL

310 rue du Bois Mègle - 76890 BIVILLE-LA-BAIGNARDE – 06 59 37 59 35 – ghformation@outlook.fr
RCS de Dieppe - SIRET : 938 454 303 00018 - NAF/APE : 8559A - Enregistrée à l'INSEE le 09/12/2024 - TVA : FR01938464303
NDA : 28 760 760 076



Maintien des Connaissances :

Il est recommandé d'actualiser ses connaissances tous les 3 à 5 ans, ou à l'occasion d'une évolution de la réglementation, des pratiques professionnelles, des équipements ou de l'activité de l'établissement, afin de garantir le maintien des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et de la sécurité sanitaire des aliments.

Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap :

Contactez M. HURIER Greg, à l'adresse suivante ghformation@outlook.fr, en cas de besoin d'un accompagnement spécifique lié à l'accessibilité.

LE PROGRAMME

Le Contexte Réglementaire

- Les obligations des établissements de restauration commerciale.
- Les responsabilités de l'exploitant et du personnel.
- Les contrôles officiels et leurs attentes.
- Les conséquences des non-conformités.

Les Fondamentaux De L'hygiène Alimentaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène.
- Les règles d'hygiène du personnel.
- L'entretien des locaux, des équipements et du matériel.
- La maîtrise des risques de contamination.

Les Dangers Alimentaires

- Les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques.
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).
- Les facteurs favorisant le développement des micro-organismes.

La Maîtrise Des Températures

- Les températures réglementaires.
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud.
- Le refroidissement rapide et la remise en température.
- Les conditions de stockage et de conservation des denrées.

GH FORMATION SARL

310 rue du Bois Mègle - 76890 BIVILLE-LA-BAIGNARDE – 06 59 37 59 35 – ghformation@outlook.fr
RCS de Dieppe - SIRET : 938 454 303 00018 - NAF/APE : 8559A - Enregistrée à l'INSEE le 09/12/2024 - TVA : FR01938464303
NDA : 28 760 760 076



La Réception Et Le Stockage Des Denrées Alimentaires

- Les contrôles à la réception.
- Les règles de stockage.
- Les dates de consommation (DLC, DDM).
- La gestion des stocks et la rotation des produits.

La Traçabilité Et La Gestion Documentaire

- Les obligations en matière de traçabilité.
- Les autocontrôles.
- La gestion des retraits et rappels de produits.
- Les documents obligatoires.

Le Plan De Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Les bonnes pratiques d'hygiène.
- Les procédures de nettoyage et de désinfection.
- La lutte contre les nuisibles.
- Les procédures de surveillance.
- Les actions correctives.

Mise En Pratique

- Analyse de situations rencontrées en restauration commerciale.
- Études de cas.
- Exercices pratiques.
- Préparation à un contrôle sanitaire.
- Élaboration d'un plan d'actions adapté à son établissement.

GH FORMATION SARL

310 rue du Bois Mègle - 76890 BIVILLE-LA-BAIGNARDE – 06 59 37 59 35 – ghformation@outlook.fr
RCS de Dieppe - SIRET : 938 454 303 00018 - NAF/APE : 8559A - Enregistrée à l'INSEE le 09/12/2024 - TVA : FR01938464303
NDA : 28 760 760 076