

PROGRAMME DE FORMATION :

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE à l'ACTIVITÉ des ÉTABLISSEMENTS de RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation est obligatoire pour tous les établissements de restauration commerciale (Arrêté du 13 juin 2016, modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011). Elle vise à acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Formation :

Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Public :

Tout salarié amené à manipuler des denrées alimentaires au sein de son entreprise ou de son établissement.

Prérequis :

Aucun

Effectifs :

De 4 à 12 personnes maximum.

Durée :

14 heures.

Contenu et intentions pédagogiques :

Contenu :

Domaines de compétences 1 :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

1. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
Principes 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. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
3. 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...

Domaine de compétences 2 :

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

1. Les dangers microbiens.
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 microorganismes, la répartition des micro-organismes dans les aliments.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes/aliments.

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).

2. Les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...), dangers physiques (corps étrangers...), allergènes.

Domaine de compétences 3 :

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

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 de durabilité minimale)
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
2. Les principes de l'HACCP.
3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
4. Le GBPH du secteur de la Restauration ou/et de la Cafétéria.

Méthodes pédagogiques :

Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application.

Les exercices d'application concernant l'analyse des risques en matière d'hygiène alimentaire se feront sur les situations réelles de travail de l'entreprise ou de l'établissement. L'objectif est d'être au plus près de la réalité et du contexte de l'entreprise ou de l'établissement.

Méthodes d'évaluation :

Évaluation formative : seuls les candidats ayant suivi la totalité de la formation (14 heures) et reconnus aptes à mettre en œuvre l'ensemble des compétences attendues pourront prétendre à l'obtention d'une attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, conforme aux directives de la DRAAF Nouvelle Aquitaine.

Délivrance d'un certificat de la DRAFF Nouvelle Aquitaine, après participation active à la formation et ayant satisfait à l'évaluation formative.