



Programme de formation **Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale**

Objectifs :

Comprendre les notions de danger et de risque liés à l'alimentation.
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans un contexte professionnel afin d'assurer et d'offrir à la clientèle une prestation alimentaire de qualité.
Gérer la traçabilité des produits et les non-conformités.
Adapter les pratiques d'hygiène aux spécificités de la restauration collective.
Obtenir l'attestation DRAAF.

Public concerné et prérequis :

Aucun prérequis spécifique n'est exigé.

Qualification des intervenants :

Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP)
Formateur hygiène et sécurité, SST, gestes et postures
Plus de 1000 heures de formation à son actif.

Moyens pédagogiques et techniques :

Méthodes pédagogiques variées : expositive, active, interactive, collaborative, analytique, applicative, résolution de problèmes, pratique, sommative, réflexive.
Utilisation de supports pédagogiques diversifiés : documents écrits, supports visuels, études de cas, exercices pratiques, vidéos, outils numériques.
Un power point et un livret

Durée, effectifs :

14 heures.
10 stagiaire(s).

Programme :

Aliments et Risques pour le Consommateur
Notions de danger et de risque
Définitions et distinction des concepts
Exemples appliqués à la restauration
Microbiologie des aliments
Types de micro-organismes (bactéries, virus, champignons)
Facteurs de croissance et de contamination
TIAC : Statistiques et origines
Données épidémiologiques

Projetis Formation



Programme de formation **Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale**

Causes et facteurs favorisant

Principaux micro-organismes pathogènes et autres dangers potentiels

Caractéristiques des principaux pathogènes

Allergènes, contaminants chimiques et physiques

Fondamentaux de la Réglementation Communautaire et Nationale

Textes européens : Paquet Hygiène

Règlements (CE) n° 852/2004, 853/2004 et 854/2004

Principes généraux de la sécurité alimentaire

Dispositions nationales : arrêtés ministériels

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables à la restauration collective

Autres textes réglementaires pertinents

Administration et contrôles officiels

Rôle des autorités compétentes

Procédures de contrôle et d'inspection

Composants du Plan de Maîtrise Sanitaire

Spécificités de la restauration collective

Différences avec la restauration commerciale

Enjeux spécifiques et adaptations des BPH

Les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) en restauration collective

Facteurs de risque accrus

Gestion de crise et protocoles d'intervention

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Hygiène du personnel, des locaux et du matériel

Maîtrise des températures, des délais et de la chaîne du froid

Prévention des contaminations croisées

Traçabilité et gestion des non-conformités

Objectifs et mise en place d'un système de traçabilité

Procédures de gestion des produits non conformes

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Utilisation et adaptation du GBPH

Outils et ressources complémentaires

Bilan et évaluation finale

Révision générale des acquis

Évaluation sommative (quiz)

Évaluation de la formation par les participants

Modalités d'évaluation des acquis :

Évaluations formatives régulières (quiz, études de cas, exercices)

Évaluation sommative finale (quiz)

Grilles d'observation des activités pratiques et des jeux de rôle

Projétis Formation

15 rue des anciens combattants 44110 Châteaubriant

Tél. 02 40 28 60 57 – info@projetis.com

SARL au capital de 9100 € – RCS Nantes – SIRET 523 942 761 00025 – NDA 52440603444 Certificat Qualiopi : 03567



Programme de formation **Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale**

Questionnaire d'évaluation de la formation par les participants

Sanction visée :

Certificat de réalisation délivrée aux participants ayant suivi l'intégralité de la formation et ayant satisfait aux critères d'évaluation.

Attestation DRAAF

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Matériel de nettoyage

Vidéoprojecteur

Délais moyens pour accéder à la formation :

Les délais d'accès dépendent de la demande du client

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous vous invitons à nous contacter en cas de besoin au : 02 40 28 60 57

Taux de réussite à la formation :

Taux de satisfaction de la formation :

Projétis Formation

15 rue des anciens combattants 44110 Châteaubriant

Tél. 02 40 28 60 57 – info@projetis.com

SARL au capital de 9100 € – RCS Nantes – SIRET 523 942 761 00025 – NDA 52440603444 Certificat Qualiopi : 03567