Maitriser l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Réf. QUA0068

Objectifs

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale.

Les compétences « métier » qui seront mises en pratique préalablement à l'ouverture de l'établissement sont définies comme suit :

- 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 le paquet hygiène ;
  - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- 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 ;
  - savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

Prérequis nécessaires

Bonne compréhension de la langue française (écrit, oral) et connaissances arithmétiques de base

Public concerné

Pour toute personne œuvrant dans la restauration commerciale

Contenu pédagogique

Principes et bonnes pratiques d'hygiène alimentaire adaptés à l'activité des établissements de restauration commerciale

La CCI 17 est autorisée à dispenser cette formation par la DRAAF selon l'arrêté préfectoral du 15 juillet 2024. Cette formation est conforme à l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

- Jour 1-

1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1 Les différents dangers

- Dangers chimiques
- Dangers physiques
- Dangers allergènes

1.2 Dangers biologiques

- Les microbiologie des aliments
- Les dangers biologiques
- Les Bactéries

1.3 Les mesures de maîtrise des dangers

2. Formalités et réglementation

2.1 Déclarations, agrément, dérogation

- Déclaration de manipulation de DAOA
- Agrément et Dérogation à l'obligation d'agrément

2.2 L'hygiène des denrées alimentaires

- Principes de base du paquet hygiène
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Arrêtés en vigueur
- Les contrôles officiels

Ateliers pratiques (2h)

- Jour 2 -

3. Plan de Maîtrise Sanitaire = PMS

3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie
- Les procédures de congélation et décongélation
- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- Les contrôles à réception et à expédition
- L'affichages des allergènes à déclaration obligatoire et à l'origine des viandes

3.2 Les principes de l'HACCP

3.3 Les mesures de surveillance et de vérification

3.4 La Traçabilité

Ateliers pratiques (2h)

Durée

2 jours pour un total de : 14 heures

Sessions (dates, lieux, prix)

- 15 au 16 septembre 2025 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 6 au 7 octobre 2025 à La rochelle : 520.00 € net de taxe

- 17 au 18 novembre 2025 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 8 au 9 décembre 2025 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 19 au 20 janvier 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 2 au 3 février 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 30 au 31 mars 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 20 au 21 avril 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 4 au 5 mai 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 26 au 27 mai 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 15 au 16 juin 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 14 au 15 septembre 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 5 au 6 octobre 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 2 au 3 novembre 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe
- 7 au 8 décembre 2026 à La rochelle : 520.00 € net de taxe

Effectifs

Mini : 3 - Maxi : 6

Intervenants

Formateurs sélectionnés par la CCI pour leur expertise et expérience dans le domaine du CHR

Moyens pédagogiques / Méthodes mobilisées

Outils mis à disposition des participants

- Livret stagiaires reprenant tous les textes règlementaires
- Classeur avec modèles de fiches d'enregistrement (fiche de suivi médical, fiche de non-conformité, contrôles à réception, plan de nettoyage des locaux, des équipements, suivi plan de nettoyage, relevé de température, suivi de refroidissement, de congélation, de décongélation, plan de lutte contre les nuisibles) pour constituer son plan de maîtrise sanitaire

Equipements : vidéo projecteur ou écran tactile, paperboard, mallette pédagogique

Modalités de certification et évaluation des compétences

Avant la formation : évaluer les connaissances initiales des bénéficiaires. Pendant la formation, évaluation de la progression dans l'acquisition des connaissances. Après la formation, évaluation à chaud de la satisfaction. Evaluation à froid, à + de 6 mois, des pratiques et de la satisfaction.

Modalités d'accès public handicapé

Dans le cadre des formations, la CCI Charente-Maritime s'engage à accueillir les publics handicapés sans discrimination et à mettre en œuvre, en fonction des besoins des personnes handicapées, des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaire à la prise en compte du handicap, par nos propres moyens et/ou avec l'aide du réseau idoine

Indicateurs-clés de la formation

Nombre de bénéficiaires formés (2018-06/2023) : 400 taux d'obtention de l'attestation de formation : 100%

Taux de satisfaction : 92.41%

Nombre d'avis : 271