

HYG08 : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.



Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 2 jours (14h00)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène dans son environnement professionnel en respectant des procédures qui permettent d'éviter tous risques de contamination alimentaire.
- ✓ Rappeler :
 - Le contexte réglementaire du domaine agro-alimentaire et de la restauration commerciale.
 - L'impact des microbes en alimentaire et l'incidence des T.I.A.C.
 - Les éléments à prendre en compte pour la mise en place de contrôles pertinents.
 - Le rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
 - Les B.P.H et dispositions de maîtrise issues d'une étude H.A.C.C.P.
 - L'objectif d'un plan de nettoyage et désinfection.

COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre les dispositions suivantes :

- ✓ identifier les principes, responsabilités et obligations majeures de la réglementation en lien avec la restauration commerciale.
- ✓ expliquer le contenu du PMS et la nécessité d'en vérifier la mise en œuvre et l'efficacité (gestion autocontrôles pertinents).
- ✓ d'analyser les dangers et risques alimentaires pour les denrées, les consommateurs et leur restaurant.
- ✓ Les bonnes pratiques de maîtrise de l'hygiène.
- ✓ utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable :

- ✓ de sélectionner les formalités et démarches administratives applicables à son type d'activité.
- ✓ d'expliquer les enjeux d'un PMS.
- ✓ d'utiliser le(s) Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène lié(s) à son (ses) type(s) d'activité.
- ✓ d'appliquer les procédures relatives au personnel, aux méthodes de travail, à l'environnement.
- ✓ de définir le rôle d'un Plan de Nettoyage et de Désinfection.

EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires / Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la



capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.

- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

- **En cours de formation :**

- ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
- ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
- ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
- ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.

- **En fin de formation :**

- ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
- ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
- ✓ Tour de table de fin de session.

CONTENU PEDAGOGIQUE : CONFORMEMENT AU REFERENTIEL PREVU DANS L'ARRETE DU 12/02/2024

Le contenu des formations est régulièrement actualisé notamment pour tenir compte, le cas échéant, de nouvelles dispositions réglementaires.

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- dangers physiques (corps étrangers...);
- dangers allergènes ;
- dangers biologiques ;

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures); leurs toxines le cas échéant;
- 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 autres dangers biologiques (parasites) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments ;

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

- 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 fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982);

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale 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);

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ; – suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...;
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

3. Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant ;

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 (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli *Escherichia coli entérohémorragiques* (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

3.5. La traçabilité.

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
<ul style="list-style-type: none"> • Personnels d'entreprises de restauration commerciale*. 	<ul style="list-style-type: none"> • A définir 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30 	<ul style="list-style-type: none"> • AUCUN 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 mois. • Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

* Sont concernées par cette obligation réglementaire les activités suivantes : restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres

services, restauration rapide et vente à emporter, vente de repas dans des structures mobiles, cafétérias hors GMS, salons de thé, restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales, fermes-auberges, traiteurs disposant de places assises ou « mange-debout ».

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés.

Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.



Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.