



« Formation Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

Apprendre à faire face aux risques alimentaires et connaître ses obligations

Mise à jour | octobre 2024

*Une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire,
adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.*

Selon le référentiel de formation applicable depuis le 1^{er} mai 2024 – cf arrêté du 12 février 2024



Cible

- Créateur ou repreneur d'entreprise en restauration commerciale (restauration traditionnelle, restauration rapide, cafétérias et autres libres-services)
- Restaurateur, responsable de cuisine, cuisinier
- Exploitant d'entreprises de restauration commerciale (codes NAF 56.10A / 56.10B / 56.10C)
- Personnels des établissements de restauration commerciale
- Toute personne concernée par la compréhension et la mise en place de l'hygiène alimentaire en entreprise



Pré-requis

- Sans pré-requis, tous niveaux de formations



Durée & format

- 2 jours soit 14 heures
- 2 lundis consécutifs
- De 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

Obligatoirement en présentiel



Tarif

500 € TTC par personne, financement

- à titre personnel,
- par l'employeur,
- par un organisme payeur (exemple OPCO, France Travail, ...)



Intervenant

Un formateur hygiéniste-conseil

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le contexte réglementaire
- Identifier les grands principes de la réglementation en vigueur en relation avec la restauration commerciale
- Comprendre les enjeux liés à un non-respect des règles d'hygiène
- Comprendre comment un aliment peut être dangereux ou le devenir
- Mettre à niveau ou approfondir les connaissances en matière de bonnes pratiques d'hygiène concernant l'entretien des locaux et du matériel
- Comprendre pourquoi les règles d'hygiène alimentaire doivent être prises
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Adopter et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire à son environnement professionnel
- Comprendre la nécessité des autocontrôles

Les points forts de la formation

- Plus qu'un savoir-faire, la formation vous apporte un « comment faire » applicable immédiatement dans l'entreprise (modèle de documents, tableaux de suivis...).
- Mise en pratique immédiate (2h par journée de formation) avec mise en situation et manipulation de matériel

Livrables

- Livret de formation,
- Supports de formation numériques, modèle de documents, tableaux de suivis, applicables et utilisables immédiatement
- Attestation de formation

Moyens et outils pédagogiques

- Le formateur utilise une méthodologie participative dynamique, alternant apports théoriques et pratiques, animée par des quizz, des mises en situation. Les échanges de bonnes pratiques entre les participants.

Programme

1/ Les aliments et les risques pour le consommateur

- Les différents dangers : Danger biologique | Danger physique | Danger chimique
- Les mesures de maîtrise des dangers

2/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- Notion de déclaration, agrément
- Hygiène des denrées alimentaires
- Les arrêtés en vigueur
- Les contrôles officiels

3/ Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : la responsabilité de l'exploitant

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles, enregistrements)
- Le guide des bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH)
- La traçabilité

4/ Mise en pratique pendant des temps dédiés

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des connaissances
- Quizz d'évaluation des connaissances réalisé en Jour 1 de la formation dès la 1^{ère} heure
- Quizz d'évaluation des connaissances acquises réalisé en fin de Jour 2 de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction du stagiaire

Les résultats

- 100 % des participants recommandent cette formation.



Lieu et calendrier 2025

CCI LOIRET | Citévolia | 1 place Rivierre-Casalis - 45400 Fleury-les-Aubrais

10 et 17 février | 7 et 14 avril | 10 et 16 juin | 22 et 29 septembre | 27 octobre et 3 novembre | 1^{er} et 8 décembre



Contact

CCI Loiret | formation@loiret.cci.fr
www.loiret.cci.fr | Rubrique « Nos services nos solutions » |
« Formations » | « Se former ou former ses salariés »



Délais et modalité d'accès

Les délais d'accès et d'inscriptions sont variables en fonction du mode de financement. Contacter votre CCI pour plus de précisions.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation, **nous contacter pour l'étude de vos besoins**

Référente handicap | Marie De Amorin | marie.deamorin@loiret.cci.fr