

# Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale

## PARTICIPANT(S) :

Professionnel de la restauration

## PRE REQUIS :

Aucun

## ORGANISATION :

**Durée :** 14 heures (dont 4h de mise en pratique sur plateau technique)

**Lieux :** Campus du lac de Bordeaux ou de Libourne

## INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité alimentaire

## VALIDATION DE LA FORMATION :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

## CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010  
Code APE-NAF 8542Z  
N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux  
10 rue René Cassin  
CS 31996  
33071 Bordeaux Cedex  
Tél. 05 56 79 52 00  
[campus@formation-lac.com](mailto:campus@formation-lac.com)

Site de Libourne  
33 rue Max Linder  
33504 Libourne Cedex  
Tél : 05 56 79 52 00  
[campus@formation-lac.com](mailto:campus@formation-lac.com)

## Journée 1

### OBJECTIFS

#### Nature de l'action : Acquisition de compétences

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (responsabilité des opérateurs, obligations de moyen et de résultat, contenu du PMS, paquet hygiène, nécessité des autocontrôles et leur organisation)
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (utiliser le GBPH du secteur d'activité, organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiènes voulues, mettre en place les mesures de prévention, identifier les déviations et les corriger).

### MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active et séquentielle.
- Méthodologie communicative, dynamique et interactive avec les apprenants.
- Mise en œuvre sous forme d'ateliers favorisant l'émulation collective, et analyse de cas avec débat participatif.
- Formulation des problématiques et échanges d'expériences.
- Évaluation continue des acquisitions des apprenants au fil de la formation et phase de clôture par la réalisation d'un exercice rédactionnel.

### CONTENU DU PROGRAMME

#### **ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

##### **Les différents dangers**

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) Dangers physiques (corps étrangers...)

Dangers allergènes Dangers biologiques

##### **Les dangers microbiologiques, y compris parasites**

##### **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)

**Les dangers microbiologiques dans l'alimentation** Les principaux pathogènes d'origine alimentaire Les toxi-infections alimentaires collectives

Les associations pathogènes/aliments

**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)

### **TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE (2 heures) : LES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS**

#### **LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉ RESTAURATION COMMERCIALE)**

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

# Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale

## PARTICIPANT(S) :

Professionnel de la restauration

## PRE REQUIS :

Aucun

## ORGANISATION :

**Durée :** 14 heures (dont 4h de mise en pratique sur plateau technique)

**Lieux :** Campus du lac de Bordeaux ou de Libourne

## INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité alimentaire

## VALIDATION DE LA FORMATION :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

## CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010  
Code APE-NAF 8542Z  
N° Existence 7233 042 4333

### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin  
CS 31996  
33071 Bordeaux Cedex  
Tél. 05 56 79 52 00  
[campus@formation-lac.com](mailto:campus@formation-lac.com)

### Site de Libourne

33 rue Max Linder  
33504 Libourne Cedex  
Tél : 05 56 79 52 00  
[campus@formation-lac.com](mailto:campus@formation-lac.com)

## Journée 2

### LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COMMERCIALE)

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, dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

### 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

### Les contrôles officiels

Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé Les organismes délégués 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

## TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE (2 heures) : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

### LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

La responsabilité de l'exploitant

### 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

### Les principes de l'HACCP

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

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

### La traçabilité

## ÉVALUATION

Évaluation continue orale à la fin de chaque module de cours et évaluation terminale, à l'issue de l'intégralité de la formation, sous forme d'un quizz type QCM Correction collégiale