



SFE Formation
Siret 898 766 266 00016
76 rue de la Pompe 75116 Paris
admin@sfeformation.com

Déclaration d'activité enregistré sous le numéro 11756242775
auprès du préfet de région d'Ile-de-France
Numéro d'enregistrement ROFHYA 111003362021 auprès de DRIAAF Ile-de-France

Programme de formation

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

Durée : 14 heures / 2 jours

Délai d'accès : 15-30 jours

Modalité de formation : en présentiel

Le coût total de formation : 1050 € HT + T.V.A. 20% = 1260 € TTC

1. À qui s'adresse cette formation ?

- Public visé
 - Les personnes qui travaillent dans le secteur alimentaire
 - Les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie
 -  Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap. Nous accueillons tout type de public et sans distinction. Cependant, si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez être amené à avoir besoin d'un accompagnement spécifique ou d'une aide adaptée, veuillez nous contacter par mail ou en composant le 06 67 25 86 16.
- Pré-requis nécessaire
 -  Notre formation peut être réalisée en présence d'un interprète. N'hésitez pas à nous préciser lors de votre RDV avec notre conseiller de formation.

2. Objectifs de formation

À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de

- **Comprendre son environnement professionnel et de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaires.**

- Savoir analyser l'environnement professionnel en suivant le principe de la méthode de type HACCP.
- Savoir analyser divers risques dont les risques microbiologiques, ainsi que prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité.
- Effectuer un réajustement et une adaptation constante de bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

3. Contenu

- ① Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :
 - Identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs
 - Apprendre les devoirs de résultat
 - Le contenu du plan de maîtrise sanitaire
 - Connaître le besoin des auto-contrôles et de leur organisation
- ② Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale :
 - Repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques
 - Examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
 - Apprendre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- ③ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
 - Ordonnancer la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- ④ Aliments et risques pour le consommateur :
 - Introduction des notions de danger et de risque
 - Les dangers microbiens
 - L'univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
 - La classification en utiles et nuisibles
 - Les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des micro organismes
 - La répartition des micro-organismes dans les aliments
- ⑤ Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - Les importants pathogènes d'origine alimentaire

- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes
- ⑥ Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
 - La qualité de la matière première
 - Les clauses de préparation
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - La rupture des activités dans l'espace ou dans le temps
 - L'hygiène des manipulations
 - Les formalités de transport
 - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- ⑦ Les différents dangers potentiels :
 - Risques chimiques (ex: détergents, désinfectants, nitrates)
 - Dangers physiques
 - Dangers biologiques
- ⑧ L'hygiène des denrées alimentaires :
 - Principes de base du paquet hygiène
 - La traçabilité et la gestion des non-conformités
 - Les excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- ⑨ Le décret en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- ⑩ Les contrôles officiels :
 - Direction départementale de l'union sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé
 - Grilles de surveillance, points de contrôle permanents et ciblés
 - Suites de l'inspection : lien, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture, etc
- ⑪ Le plan de maîtrise sanitaire :
 - Les BPH
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de vérification (auto-contrôles et enregistrements)
 - Le GBPH du secteur d'activité spécifié

4. Tableau croisée du contenu, du référentiel de compétences et de la modalité d'évaluation¹

Compétence visée	Contenu indiqué dans la partie précédente	Modalité d'évaluation
Être capable d'analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP.	1. 2. 3. 4. 8. 9. 10. 11	Sera évalué dans le test final à l'écrit
Être capable d'analyser divers risques dont les risques microbiologiques, ainsi que de prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité.	2. 4. 5. 6. 7	Sera évalué dans le test final à l'écrit
Être capable d'effectuer un réajustement et une adaptation constante de bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.	1. 3. 5. 6. 8. 11	Sera évalué par un contrôle sur le terrain du travail

5. Organisation

- Formateur
 - Formateur d'hygiène expérimenté et diplômé, accompagné par un traducteur en cas de demande.
- Moyens pédagogiques et techniques
 - Méthode pédagogique : affirmative, active et expositive
 - Moyens pédagogique : exposés théoriques, cas pratique
 - Ressources pédagogiques : supports de formation projetés et programme de formation
 - Moyens techniques : ordinateur, vidéo-projecteur, mise à disposition des supports à la suite de la formation
- Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation
 - Modalité d'évaluation de la pré-formation : test niveau initial
 - Modalité d'évaluation des acquis :

¹ la modalité d'évaluation est présentée dans la partie 5 : organisation.

- (1) Un test à l'écrit sous forme d'un QCM et des questions à réponse courte (50% de la note finale)
- (2) Un contrôle du terrain de travail réalisé et noté par votre formateur en se référant à notre tableau des critères (50% de la note finale)

🏆 Cette évaluation est réputée réussie lorsque la note finale excède un seuil de **60%**, c'est à dire **12/20**.

- Modalités d'évaluation de satisfaction : questionnaire de satisfaction à chaud
- Justificatif de réalisation et d'assiduité : feuille d'émargement
- Sanction de la formation : attestation de formation