

# Formation en Hygiène Alimentaire Secteur Restauration Commerciale



Obligation de formation par application du décret du 24 juin 2011  
et des arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011.

## Public concerné

Concerne le personnel des établissements ayant une activité de restauration :

- restaurants traditionnels
- cafétérias et autres libres-services
- restauration rapide
- vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoires : sites mobiles, véhicules boutiques (ex : camion-pizzas), installations saisonnières (ex : kiosques de plages)
- cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (GMS, grands magasins, stations-service, etc.)
- activités des bars et restaurants avec service de salle à bord de moyens de transport
- salons de thé
- restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales
- fermes-auberges
- traiteurs disposant de places assises et/ou de mange-debout permettant aux clients de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent
- associations préparant régulièrement des repas.

**Au moins une personne de l'effectif doit être formée, ou détenir un diplôme (liste dans l'arrêté du 25/11/2011), ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.**

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans doit pouvoir être apportée à l'inspecteur lors d'un contrôle. Le diplôme doit avoir été délivré après le 1<sup>er</sup> janvier 2006. Si aucune personne dans l'effectif ne dispose de cette expérience ou d'un diplôme, le responsable doit faire former au moins une personne selon les conditions imposées par le décret et l'arrêté du 5 octobre 2011.

## Objectif

Cette formation doit permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour **organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.**

La formation est adaptée à l'activité du restaurant.

## Formation conforme au référentiel réglementaire (voir programme au verso)

Pour plus de renseignements :  
contact@alsecoach.fr  
06 72 70 13 45

Organisme de formation :  
Déclaration d'activité enregistrée  
sous le numéro **31 59 08492 59**  
auprès du préfet de région de Nord – Pas de Calais  
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)



## Programme

### 1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

#### 1.1. Les dangers microbiens.

##### 1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- 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.

##### 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

##### 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- 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).

#### 1.2. Les autres dangers potentiels :

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

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

#### 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

#### 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires

(Réglementation communautaire 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. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

#### 2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire :

#### 3.1. Les 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 limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

#### 3.2. Les principes de l'HACCP.

#### 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

#### 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

## Modalités

Durée : 14 heures réparties sur 2 jours

Formation en petit groupe (8 maximum)

Présentation de cas pratiques dès que le sujet le permet

Evaluation par deux QCM (initial et contrôle final)

