FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE

PUBLIC

Demandeur d'emploi, Chef d'entreprise, Salarié

PRÉREQUIS

Aucun, il est préférable de savoir lire et écrire

DUREE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

9h-12h30 13h30- 17h

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

Elodie COTTE- ingénieure agroalimentaire
Dorian HAMON - ingénieur agroalimentaire
Leila TAILEE - ingénieure agroalimentaire

TARIF

288 € sur fonds propres
490 € avec prise en charge

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 10 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître le paquet hygiène ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
- savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec le formateur
✅ Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
✅ Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants
✅ Support utilisé: des présentations et documents vidéoprojetés , des vidéos et photos; des quiz et des exercices d'application format papier
✅ Un livret de formation remis à chaque stagiaire et mis à disposition par mail à la suite de la formation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
✓ Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
✓ Remise d'un certificat de réalisation à fin de formation
✓ Evaluation à froid à M+3
✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
✓ Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE

PARTIE 1 : LA RÉGLEMENTATION
- Les terminologies : Le jargon de l'hygiène
- Le cadre législatif : Lois et origines, GBPH, responsabilités de l'exploitant
- Les inspecteurs : Services de contrôle, police unique
- Les activités réglementées : Boulanger, pâtissier, glacier, charcutier, etc.
- Les autorisations de la DAAF : Déclaration, CERFA, agrément ou dérogation

PARTIE 2 : LES ALIMENTS ET LES RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR
- Les différents dangers : Chimique, physique, allergènes, biologiques
- Le monde microbien : Qui sont-ils ?
- Classement des microbes en utiles et nuisibles
- Conditions de développement des microbes
- Techniques de conservation des aliments

PARTIE 3: LA MAÎTRISE DES DANGERS
- La matière première : Achat, approvisionnement, réception, manipulation, stockage, emballage
- La méthode : Décontamination, découpe, décongélation, cuisson, friture, refroidissement rapide, la congélation, la livraison , la liaison chaude et froide
- Durée de vie des produits : Les durées de vies des produits et conseillés dans le guide
- Le milieu : La marche en avant, conception des locaux focus activité ambulante, Alimentation en eau
- Le matériel : Lave-mains, Équipement et matériel, Le matériel de froid, Équipement et maintenance, Recommandations en maintenance, Le nettoyage
- La main d'œuvre : Les vestiaires, État de santé, Lavage des mains, Tenue vestimentaire, Formation du personnel

PARTIE 4 : LE PMS (PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE)
- Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- HACCP : 7 principes et 12 étapes
- La traçabilité : Principes, réglementation, pratique, procédure de retrait-rappel

PARTIE 5 : LES CONTRÔLES OFFICIELS
- Les inspecteurs
- Grille de contrôle
- Alim'confiance :
- Les risques d'une communication négative

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,3 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,7 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 36
Nombre de participant: 306
De février 2025 à octobre 2026

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✖ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/