

PROGRAMME DE LA FORMATION

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

PUBLIC VISÉ

- Toute personne travaillant ou souhaitant travailler dans un établissement de restauration commerciale manipulant ou préparant des denrées alimentaires.

ELIGIBILITÉ

- Evaluations diagnostiques avant la formation

PRÉREQUIS

- Aucun

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Un accompagnement spécifique peut être mis en place en fonction des besoins, afin de garantir des conditions optimales d'apprentissage.

CARACTÉRISTIQUES DE LA FORMATION



Durée de la formation:
14 h



Nombre de jour de formation:
2 journées



Présentiel



Cas pratiques et mises en situation



Suivi par nos experts :
évaluations



Réussite de la formation

LE FORMATEUR

Formateur confirmé en hôtellerie-restauration, expert en management, qualité et hygiène alimentaire, Yann HAMON réalise audits et accompagnements opérationnels, notamment dans le cadre de démarches HACCP et de certifications (Qualité Tourisme, normes ISO).

Grâce à une solide expérience de direction d'établissements et à son activité d'accompagnement terrain auprès de professionnels, étudiants et organismes publics, il propose une approche globale, concrète et adaptée aux réalités des entreprises.

DÉLAI D'ACCÈS

- 1 mois maximum à partir de la signature du contrat de prestation

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE

- Modalités et outils pédagogiques : Apports théoriques illustrés, études de cas terrains, mise en pratique & échanges d'expériences, supports pédagogiques remis aux participants.
- Evaluation des acquis : formative, formatrice, sommatives critériées
- Evaluation de la satisfaction des apprenants : questionnaire individuel et anonyme à chaud
- Evaluation satisfaction financier : questionnaire d'évaluation à froid

TARIFS

- En INTER: 350€ HT - TVA non applicable
- En INTRA: 1400€ HT - TVA non applicable

PROGRAMME DÉTAILLÉ

OBJECTIFS

Les objectifs de cette formation sont nombreux :

- Comprendre les risques sanitaires liés aux aliments
- Identifier les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- Mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) efficace
- Prévenir les contaminations et protéger le consommateur

Introduction

Recueil des attentes individuelles
Définition des enjeux de la formation
Présentation du déroulé de la formation

Identifier les risques alimentaires

- Les dangers : microbiologiques, chimiques, physiques
- Risques allergènes
- Causes & prévention des intoxications alimentaires
- Importance de la chaîne du froid et du chaud dans la maîtrise des risques

Cadre réglementaire applicable

- Obligations légales en restauration commerciale
- Traçabilité & étiquetage
- Informations obligatoires au consommateur (affichage des allergènes, origine des viandes, DLC/DDM)
- Contrôles officiels : fonctionnement, suites possibles (rapports, mises en demeure, sanctions)

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel
- Organisation des locaux & marche en avant
- Nettoyage & désinfection
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion des déchets
- Approvisionnement en eau et gestion des produits d'entretien

Gestion et maîtrise des denrées

- Réception & stockage des matières premières
- Chaîne du froid : températures, contrôles & enregistrements
- Préparation, cuisson, refroidissement et remise en température
- Distribution et service
- Gestion des durées de vie des produits (DLC, DDM, congélation/décongélation)

Élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Principes HACCP : identification des dangers, points critiques et mesures correctives
- Traçabilité & enregistrements
- Plan de nettoyage & désinfection
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Gestion des non-conformités
- Réalisation d'autocontrôles internes et vérification de l'efficacité du PMS

Mise en pratique et évaluation

- Étude de cas : analyse d'un incident d'hygiène alimentaire
- Simulation d'un contrôle sanitaire et lecture d'un rapport "Alim'Confiance"
- Exercices pratiques : lavage des mains, gestion du froid, vérification des enregistrements
- Recueil des ressentis et questionnements restants
- Résumé des grands enseignements
- Épreuves certificatives à partir d'un cas pratique simulé