HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE.

EN PRÉSENTIEL

Objectifs.

- Connaître la réglementation en hygiène alimentaire et les responsabilités des opérateurs (plan de maîtrise sanitaire, autocontrôles, agréments…)
- Analyser les risques sanitaires (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) et leurs conséquences.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la production, le stockage et la préparation des aliments
- Mettre en œuvre la méthode HACCP, ses principes, étapes, outils (5M, traçabilité, actions correctives).

Durée
14 h

Tarif
Sur devis

Méthodes mobilisées.

- Apports théoriques
- Études de situation
- Analyse de vidéos
- Échanges et partages d'expériences.
- Travail en sous-groupes.

Modalités d'évaluation.

- Questionnaire vrai/faux
- QCM

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel
- Animation des séances avec des outils interactifs
- Etude de cas, mise en situation professionnelle
- Livret de formation remis à chaque stagiaire

Certification
Attestation de formation

Délais d'accès.

Voir le calendrier des formations.
Sur demande

Inscription.

Par mail :
cfa-cfp@ets-stecatherine.fr

Sous réserve de places disponibles

Prérequis.

Aucun.

Financement.

Demandeurs d'emploi
informations sur le CARIF OREF

Salariés d'entreprise
Informations accessibles sur EDOF pour l'utilisation du CPF

Public.

- Agent de restauration
- Agent polyvalent de restauration
- Cuisinier en collectivité
- Chef de cuisine en collectivité
- Toute autre personne souhaitant se former à l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration collective.

2025-2026

OBJECTIFS

1- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective

- 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, codex et arrêtés
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- La déclaration, agrément et dérogation

2- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques et allergènes
- Etude des mo et des conditions de développement des MO (TEMPO)
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altérations microbienne
- Connaître les risques de procès- verbaux et de fermetures
- Connaitre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

3- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective

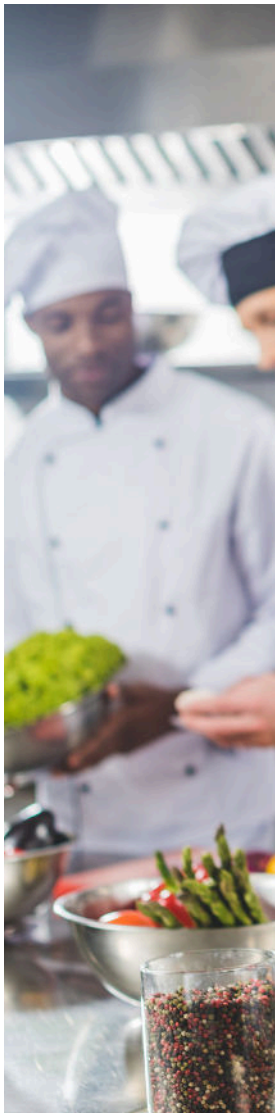
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Organiser les préparations préliminaire (décongélation, décontamination…)
- Identifier les procédures des préparations froides, et chaudes (liaison froide et chaude)
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires ; hygiène du personnel, hygiène des locaux , des denrées ……
- Savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

4- Mettre en oeuvre la méthode HACCP

- Les 7 principes
- Les 14 étapes
- La règle des 5M
- Les documents de traçabilité et les actions correctives en cas de dérive



Parcours de formation



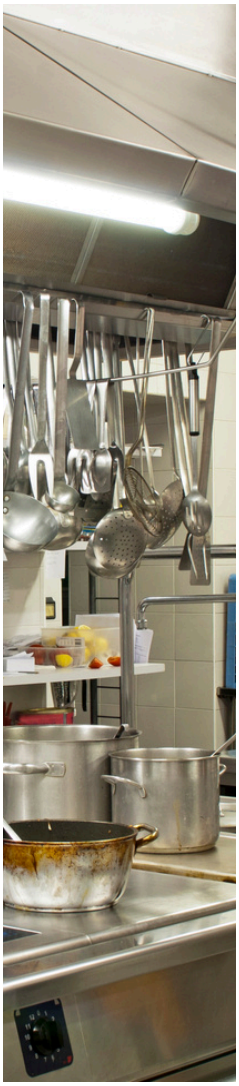
Parcours 1 : Les aliments et risques pour le consommateur

- Les notions de danger et de risque
- Les dangers microbiens : microbiologie des aliments (classification des MO, conditions de vie et multiplication des MO, notion de sporulation des bactéries, principaux pathogènes d'origine alimentaire, Toxi-Infections Alimentaires Collectives, analyses microbiologiques)
- Les moyens de maitrise des dangers microbiens (qualité des matières premières (réception et stockage des matières premières) ; conditions de préparation, liaison froide et chaude, marche en avant, transport des marchandises, entretien des locaux)
- Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques

Parcours 2 : Les grands principes de la réglementation communautaire et nationale en restauration collective

- Principes de bases du paquet hygiène
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux collectivités
- Notions de déclarations, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément cerfas 13984 et 13982)
- Contrôles officiels : DDPP, ARS, organismes délégataires des contrôles, grilles d'inspection, points de contrôles, suites de l'inspection (rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture….)
- Site alim confiance et les conséquences du mauvaise publicité….
- Affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes

Parcours de formation



Parcours 3 : Plan de maîtrise sanitaire et la responsabilité des exploitants
Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ? BPH

- Hygiène du personnel et des manipulations
- Nettoyage et désinfection
- Plan de lutte contre les nuisibles
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (DLC, DDM)
- Procédures de congélation / décongélation
- La gestion des invendus
- Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, réception et de transports)
- Approvisionnement en eau
- Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace,
- Les procédures liées aux dangers du parasitisme (sushi), au E coli (viande hachée et aux refroidissement rapide et de remise en température

Parcours 4 : Les principes de l'HACCP

- Les 7 principes
- Les 14 étapes
- La règle des 5M : analyse des dangers et mesures préventives
- La surveillance : Les documents de traçabilité et les actions correctives en cas de dérive

Parcours 5 : Ressources documentaires et Evaluation finale
Présentation des GBPH et des liens de surveillance réglementaire

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.

Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.

Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.

Contactez-nous !
cfa-cfp@ets-stecatherine.fr
02 42 39 14 72