



## Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale – selon l'arrêté du 05 octobre 2011

Objectif général	Public	Prérequis	Accessibilité aux PSH
Les participants seront capables d'analyser et évaluer les principes d'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements de restauration commerciale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurateurs</li> <li>Salariés de la restauration commerciale</li> <li>Demandeurs d'emploi</li> </ul>	Aucune connaissance particulière préalable	Nous contacter pour une analyse de votre besoin d'adaptation ou de réorientation vers un partenaire. Présentiel :

	Formules
<b>Modalités pédagogiques</b>	Intra (présentiel, au sein de vos locaux) - en semaine & en journée
<b>Durée</b>	14 heures
<b>Tarif</b>	Par jour et par groupe (de 6 maxi) : 645 euros HT
<b>Financement</b>	Possible via OPCO (nous contacter pour un conseil sur le financement)
<b>Modalités / Délai d'accès</b>	Nous contacter par mail ou téléphone pour une demande d'inscription. Un minimum de 14 jours entre la demande et le démarrage de la formation. Le planning sera établi conjointement selon les disponibilités des bénéficiaires et de la formatrice.
<b>Formateur(rice)</b>	Près de 10 ans d'expérience dans le domaine de l'hygiène alimentaire

Objectifs intermédiaires (adaptables selon besoins)	Contenu de la formation (adaptable selon besoins)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer la législation en vigueur.</li> <li>Décrire les principes de base de l'hygiène alimentaire</li> <li>Mettre en pratique les bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>Mettre en œuvre les procédures de contrôle et de suivi de l'hygiène alimentaire</li> </ul>	Présentation - Tour de table Nuage des attentes  <b>Introduction</b> <b>Partie 1 : Les obligations réglementaires et responsabilités</b> 1) Rappels réglementaires et présentation guides professionnels 2) Démarches d'agrément ou de déclaration en lien avec l'activité 3) Présentation des contrôles officiels 4) Responsabilités des professionnels (risque pénal, sanitaire, commercial) <b>Partie 2 : Identifier les dangers</b> 1) Bases de la microbiologie alimentaire, milieu bactérien. 2) Les dangers microbiologiques dans l'alimentation 3) Le risque chimique : des substances fréquemment présentes mais nocives 4) Le risque physique : des corps étrangers à maîtriser. 5) Le risque biologique et allergènes <b>Partie 3 : Analyser les dangers</b> 1) Présentation de la méthode HACCP 2) La méthode des 5M <b>Partie 4 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène</b> 1) Hygiène du personnel 2) Hygiène des locaux 3) Hygiène de fabrication 4) Les durées de vie <b>Partie 5 : Procéder aux contrôles</b> 1) Les autocontrôles réglementaires 2) La traçabilité Le GBPH  <b>Conclusion</b> <b>Test d'évaluation de la formation</b> <b>Évaluation de la satisfaction</b>
<b>Matériels pour présentiel</b>	
Ordinateur formateur Supports de formation dématérialisés Tableau /Vidéo projecteur Tenue de travail (blouse, charlotte, surchaussure)	
<b>Méthodes</b>	
Découverte Participative Échanges Applicative	
<b>Modalités d'évaluation</b>	
<b>Amont :</b> Test de positionnement	
<b>Pendant :</b> Évaluation continue avec appréciation du formateur sur assiduité, participation, implication	
<b>Validation de formation</b> QCM (avec 75% de conformité minimale) Attestation de formation remise si validation de la formation	
<b>Satisfaction</b> A chaud : Questionnaire A froid : Questionnaire ou Google avis	



Numéro ROFFHYA IDF  
11 089901 2021



## Nous contacter



06.60.10.52.23



info@faerformation.fr



<https://www.faeformation.fr>



**Aurélia MAXIMIN**  
Référente administrative,  
pédagogique, commerciale,  
handicap

