

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

EN ENTREPRISE
OU EN CENTRE
DE FORMATION

Public visé

- Personnes devant gérer et organiser les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation, dans les métiers de bouche et la restauration traditionnelle, restauration 'de type rapide' et cafétérias ou autres libres-services.

Prérequis

- Utilisation usuelle de la langue française.

Cadre réglementaire de l'action de formation

- Formation obligatoire : articles L233-4 et D233-11 du Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 5 octobre 2011 (contenu de la formation).
- Arrêté du 25 novembre 2011 (dispenses de formation).

Durée de l'action

- 14 heures (2 jours).
- Les enseignements pratiques et les mises en situations d'évaluation des apprenants représentent 20 % du temps de formation (si la formation est réalisée sur le lieu de travail des apprenants).

Nombre de participants par groupe

- 10 personnes maximum.

Sanction de l'action

- Fiche individuelle de suivi précisant les résultats obtenus, les mises en situation réalisées, et comportant un avis du formateur à l'attention de l'employeur, relatif aux capacités évaluées.

Contenu théorique

Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens :
 - Microbiologie des aliments.
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Les autres dangers potentiels.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- L'hygiène des denrées alimentaires.
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels.

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Les principes de la méthode 'Hazard Analysis Critical Control Point' (HACCP).
- Les mesures de vérification.
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié.

Contenu pratique (si formation sur le lieu de travail)

- Revue des bonnes pratiques d'hygiène dans l'environnement de travail.
- Mise en application des principes d'hygiène au poste de travail selon la méthode HACCP.

Informations légales et conditions nécessaires à la formation

Codes de la formation

- Formacode 21574 – Plan maîtrise sanitaire.
- NSF 334t – Service de restauration.

Objectif pédagogique général

- Etre capable d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène, et de mettre en œuvre les principes de l'hygiène appropriés.

Analyse des besoins des bénéficiaires

- La durée et le programme de cette formation sont réglementaires, et non-personnalisable. Il incombe au préalable au commanditaire, avec le conseiller commercial de l'organisme de formation, de s'assurer des aptitudes des bénéficiaires.
- Une évaluation diagnostique réalisée par le formateur confirme ou infirme l'analyse préalable. Le cas échéant, un complément de formation peut être recommandé par le formateur.

Moyens d'encadrement

- Organisme de formation déclaré à la DRIEETS disposant d'un Service Relations Clients, d'un Service Qualité, et d'une équipe pluridisciplinaire de formateurs.
- Organisme titulaire du certificat QUALIOPi réglementairement exigé pour les développeurs de compétences.
- Formation en présence physique (nous consulter pour les modules théoriques possibles à distance).

Moyens et méthodes pédagogiques

- Formateur en prévention des risques professionnels, titulaire d'une attestation de compétence délivrée par l'organisme à l'issue d'une validation de son aptitude à assurer spécifiquement cette formation.
- Support d'animation pédagogique standardisé, utilisés en vidéo-projection lors d'un face à face pédagogique en salle.
- Apprentissage pratique basé sur l'acquisition progressive des techniques, au cours d'une succession d'exercices individuels.

Modalités d'évaluation individuelle des acquis

- Evaluation diagnostique théorique et sommative théorique (quizz en ligne accessible via le smartphone de l'apprenant).
- Evaluation formative pratique au moyen de mises en situation d'application des enseignements (si pratique possible) ; évaluation formative théorique par questionnement oral.
- A l'issue de la formation, le formateur formule un avis écrit quant aux capacités acquises de l'apprenant.

Moyens techniques requis

- Pour les apports théoriques : salle de cours, tables, chaises, mur clair pour la projection, tableau papier ou effaçable.
- Pour les apports pratiques : cuisine professionnelle ou lieu de préparation des repas, matériels de préparation, matériels et produits de nettoyage, installations de conservation et de cuisson des aliments, denrées alimentaires.
- Ces moyens peuvent être **mis à disposition par l'employeur** des bénéficiaires, si la formation a lieu sur site d'emploi. En centre de formation, les enseignements ne comportent aucune partie pratique (non prévue par la réglementation).

Sécurité

- Dans l'entreprise, les bénéficiaires devront au minimum porter les équipements suivants, **remis par leur employeur** :
 - Equipements de protection individuelle adaptés aux produits de nettoyage utilisés,
 - Chaussures de sécurité (si nécessaire).
- Les moyens alloués à la formation devront être présentés au formateur dès son arrivée, afin de vérifier leur adéquation aux impératifs techniques et de sécurité réglementaires. Nos formateurs ont la délégation pour signer les plans de prévention.

Accessibilité (handicap)

- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Délai de réalisation et tarif

- Selon disponibilité et durée (nous consulter).

Qualité de la prestation

- La qualité de notre intervention ne saurait être garantie si le nombre de participants, la durée pédagogique effective et les moyens techniques requis ne sont pas respectés.