	<h1>Programme de Formation</h1>
	<p>Mise à jour : 21/11/2024</p>

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

<b>OBJECTIFS</b>	Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
<b>OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES</b>	L233-4 du code rural et de la pêche maritime Décret du 24 juin 2011 Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 Juin 2016
<b>PRÉ-REQUIS</b>	<i>Aucune demande de pré-requis</i>
<b>MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION</b>	<i>Auto positionnement</i>
<b>PROGRAMME DE FORMATION</b>	<p><b>1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (1H)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.</li> <li>- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).</li> <li>- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.</li> <li>- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.</li> </ul> <p><b>2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (2H)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.</li> <li>- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.</li> <li>- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.</li> <li>- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.</li> </ul> <p><b>3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (1H)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.</li> <li>- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.</li> <li>- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.</li> </ul> <p>Référentiel de formation, savoirs associés</p> <p>1. Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque.</p>

**CFL Formation CHR**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00035 Code APE-NAF 8559B

22 rue aux Maçons 14650 CARPIQUET

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr cflformationchr@gmail.com 06.03.97.90.34

	<h1>Programme de Formation</h1>
	<p>Mise à jour : 21/11/2024</p>

	<p>1.1. Les dangers microbiens :</p> <p>1.1.1. Microbiologie des aliments (2H) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)</li> <li>– le classement en utiles et nuisibles</li> <li>– les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes</li> <li>– la répartition des micro-organismes dans les aliments.</li> </ul> <p>1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation (1H) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– les principaux pathogènes d'origine alimentaire</li> <li>– les toxi-infections alimentaires collectives</li> <li>– les associations pathogènes/aliments.</li> </ul> <p>1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (1H) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– la qualité de la matière première</li> <li>– les conditions de préparation</li> <li>– la chaîne du froid et la chaîne du chaud</li> <li>– la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps</li> <li>– l'hygiène des manipulations</li> <li>– les conditions de transport</li> <li>– l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)</li> </ul> <p>1.2. Les autres dangers potentiels (1H) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)</li> <li>– dangers physiques (corps étrangers...)</li> <li>– dangers biologiques (allergènes...)</li> </ul> <p>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) (2H)</p> <p>2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.</p> <p>2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– principes de base du paquet hygiène</li> <li>– la traçabilité et la gestion des non-conformités</li> <li>– les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> </ul> <p>2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. (1H)</p> <p>2.4. Les contrôles officiels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– direction départementale de la cohésion sociale et de la protection</li> </ul>
--	---

**CFL Formation CHR**


Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00035 Code APE-NAF 8559B

22 rue aux Maçons 14650 CARPIQUET

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr cflformationchr@gmail.com 06.03.97.90.34

	<h1>Programme de Formation</h1>
	<p>Mise à jour : 21/11/2024</p>

	<p>des populations, agence régionale de santé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés</li> <li>– suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...</li> </ul> <p>3. Le plan de maîtrise sanitaire (2H) :</p> <p>3.1. Les BPH :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– l'hygiène du personnel et des manipulations</li> <li>– le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement</li> <li>– les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)</li> <li>– les procédures de congélation/décongélation</li> <li>– l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.</li> </ul> <p>3.2. Les principes de l'HACCP</p> <p>3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)</p> <p>3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.</p> <p>3.5. Mises en situations pratiques de la Méthode des 5M</p> <p>Evaluation des connaissances acquises</p>
<b>DURÉE</b>	14 heures sur 2 jours
<b>DÉLAIS D'ACCÈS</b>	<p><i>Sur demande via le site internet</i></p> <p><a href="http://cflformationchr.fr/">http://cflformationchr.fr/</a></p>
<b>PROFIL DES INTERVENANTS</b>	<p>Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.</p> <p>Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.</p> <p>Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.</p>
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<p>Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation.</p> <p>Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.</p>
<b>NOMBRE DE PARTICIPANTS</b>	<p>Nombre de participants minimum : 1 par session</p> <p>Nombre de participants maximum : 10 par session</p>
<b>DATE</b>	<i>Sur demande via le site internet</i>

**CFL Formation CHR**


Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00035 Code APE-NAF 8559B

22 rue aux Maçons 14650 CARPIQUET

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr cflformationchr@gmail.com 06.03.97.90.34

	<h1>Programme de Formation</h1>
	<p>Mise à jour : 21/11/2024</p>

	<a href="http://cflformationchr.fr/">http://cflformationchr.fr/</a>
<b>LIEU</b>	<p>Sur demande via le site internet</p> <p><a href="http://cflformationchr.fr/">http://cflformationchr.fr/</a></p>
<b>MÉTHODES MOBILISÉES</b>	<p>Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.</p> <p>Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.</p>
<b>TARIFS</b>	<p>500 €</p> <p>Le montant de la formation est disponible également sur le site internet</p> <p><a href="http://cflformationchr.fr/">http://cflformationchr.fr/</a></p>
<b>FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION</b>	<p>Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.</p> <p>Un support de cours sera remis à chaque participant.</p> <p>Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale</p>
<b>ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES</b>	<p><i>Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap en fonction des sites. Contactez nous pour plus d'information.</i></p>
<b>CONTACT</b>	<p>Florent LEFEBVRE</p> <p>06 03 97 90 34</p> <p><a href="mailto:cflformationchr@gmail.com">cflformationchr@gmail.com</a></p> <p><a href="http://www.cflformationchr.fr">www.cflformationchr.fr</a></p>

**CFL Formation CHR**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00035 Code APE-NAF 8559B

22 rue aux Maçons 14650 CARPIQUET

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

[www.cflformationchr.fr](http://www.cflformationchr.fr) [cflformationchr@gmail.com](mailto:cflformationchr@gmail.com) 06.03.97.90.34