

	<h1>Programme de Formation</h1>
	<p>Mise à jour : 27/02/2025</p>

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

OBJECTIFS	Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	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
PRÉ-REQUIS	<i>Aucune demande de pré-requis</i>
MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION	<i>Auto positionnement</i>
PROGRAMME DE FORMATION	<p>1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (1H)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation. <p>2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (2H)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques. - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne. - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture. - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle. <p>3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (1H)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires. <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 00043 Code APE-NAF 8559A

2 rue des Glycines 14210 GAVRUS

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 : 27/02/2025</p>

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

CFL Formation CHR

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

N° SIRET 819 376 278 00043 Code APE-NAF 8559A

2 rue des Glycines 14210 GAVRUS

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 : 27/02/2025</p>

	<p>des populations, agence régionale de santé</p> <ul style="list-style-type: none"> – grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés – suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... <p>3. Le plan de maîtrise sanitaire (2H) :</p> <p>3.1. Les BPH :</p> <ul style="list-style-type: none"> – l'hygiène du personnel et des manipulations – le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement – les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) – les procédures de congélation/décongélation – l'organisation, le rangement, la gestion des stocks. <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>
DURÉE	14 heures sur 2 jours
DÉLAIS D'ACCÈS	<p><i>Sur demande via le site internet</i></p> <p>http://cflformationchr.fr/</p>
PROFIL DES INTERVENANTS	<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>
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<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>
NOMBRE DE PARTICIPANTS	<p>Nombre de participants minimum : 1 par session</p> <p>Nombre de participants maximum : 10 par session</p>
DATE	<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 00043 Code APE-NAF 8559A

2 rue des Glycines 14210 GAVRUS

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 : 27/02/2025</p>

	http://cflformationchr.fr/
LIEU	<p>Sur demande via le site internet</p> <p>http://cflformationchr.fr/</p>
MÉTHODES MOBILISÉES	<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>
TARIFS	<p>500 €</p> <p>Le montant de la formation est disponible également sur le site internet</p> <p>http://cflformationchr.fr/</p>
FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION	<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>
ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	<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>
CONTACT	<p>Florent LEFEBVRE</p> <p>06 03 97 90 34</p> <p>cflformationchr@gmail.com</p> <p>www.cflformationchr.fr</p>

CFL Formation CHR

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

N° SIRET 819 376 278 00043 Code APE-NAF 8559A

2 rue des Glycines 14210 GAVRUS

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr cflformationchr@gmail.com 06.03.97.90.34