

	Programme de Formation
	Mise à jour : 07/05/2025

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	1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (1H) - 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. 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (2H) - 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. 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (1H) - 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. Référentiel de formation, savoirs associés 1. Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque.

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

	Programme de Formation
	Mise à jour : 07/05/2025

	1.1. Les dangers microbiens : 1.1.1. Microbiologie des aliments (2H) : – 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. 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation (1H) : – les principaux pathogènes d'origine alimentaire – les toxi-infections alimentaires collectives – les associations pathogènes/aliments. 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (1H) : – 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) 1.2. Les autres dangers potentiels (1H) : – dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) – dangers physiques (corps étrangers...) – dangers biologiques (allergènes...) 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) (2H) 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) : – 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) 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. (1H) 2.4. Les contrôles officiels : – 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

	Programme de Formation
	Mise à jour : 07/05/2025

	des populations, agence régionale de santé – grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés – suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... 3. Le plan de maîtrise sanitaire (2H) : 3.1. Les BPH : – 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. 3.2. Les principes de l'HACCP 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié. 3.5. Mises en situations pratiques de la Méthode des 5M Evaluation des connaissances acquises
DURÉE	14 heures sur 2 jours
DÉLAIS D'ACCÈS	<i>Nous contacter pour un recueil des besoins</i> http://cflformationchr.fr/
PROFIL DES INTERVENANTS	Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle. Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur. Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.
MODALITÉS D'ÉVALUATION	Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation. Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Nombre de participants minimum : 1 par session Nombre de participants maximum : 10 par session
DATE	<i>Sur demande via le site internet</i>

	Programme de Formation
	Mise à jour : 07/05/2025

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

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