

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

Hygiène alimentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable :

- D'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- De mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs. Identifier les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Décrire le contenu du plan de maîtrise sanitaire. Définir le paquet hygiène.
- Justifier la nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- 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. Identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.



PÉDAGOGIE

► Méthodes pédagogiques :

- Animation par des formateurs expérimentés dans le domaine de la restauration.
- Exercices pratiques dans une cuisine professionnelle Échanges, apports théoriques, exposés, mises en situation, exercices d'application.
- Évaluation des acquis.

► Supports et moyens utilisés :

- Supports de formation.
- Livret du stagiaire.
- Papier/stylo.
- Articles de presse, documentation.

► Lieux (salle, atelier, etc.) :

- Salle de formation équipée.
- Le cas échéant, cuisine sur plateau technique.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h (dont 4h de pratique en cuisine professionnelle (2 fois 2h))

12 personnes maximum
Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Indicateurs en hygiène alimentaire - 2025

- Nombre de personnes formées : 504
- Taux de réussite : 100%
- Indice de satisfaction : 100%

Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Responsables ou personnel d'établissements de restauration, Directeurs, Chefs de cuisine, Maîtres d'hôtel, Seconds de cuisine, Responsables petit-déjeuner, Cuisiniers.



PROGRAMME

**CONFORMÉMENT À L'ARRÊTÉ DU 12 FÉVRIER 2024,
ABROGEANT LE DÉCRET DU 5 OCTOBRE 2011, APPLICABLE
AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE :**

Programme

Accueil – Objectifs – Programme
Sécurité Sanitaire des Aliments Enjeux et
Responsabilités - TIAC
Les Dangers et risques de contamination
L'Hygiène du personnel
La Réception et le Stockage des aliments
Les Températures de conservation
La Réglementation – le paquet hygiène
Le PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire
Le PND – Plan de Nettoyage et la Désinfection
Faire vivre le PMS dans mon restaurant, les Contrôles,
Autocontrôles, la Traçabilité
La Gestion des non-conformités, des alertes
Les Contrôles administratifs
Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
Vos engagements



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des connaissances et compétences :

Mesure de l'atteinte des objectifs pédagogiques à travers :

- Un test de positionnement initial.
- Un test final.
- Un questionnaire oral par le formateur.
- Des mises en situation professionnelles évaluées par le formateur.

Évaluation de la satisfaction des stagiaires :

- Un questionnaire de satisfaction, dont la synthèse sera transmise à la délégation.

Validation :

- Remise d'une attestation de fin de formation.
- Délivrance d'une attestation de formation réglementaire.
- Émission d'un certificat de réalisation.

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale, servant de base à ce programme

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13984 et 13982).
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur).
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R.412-12 à R.412-6-14 du code de la consommation.
- Les contrôles officiels (DDPP, Agence Régionale de Santé, Alim'confiance).

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des connaissances et compétences :

Mesure de l'atteinte des objectifs pédagogiques à travers :

- Un test de positionnement initial.
- Un test final.
- Un questionnaire oral par le formateur.
- Des mises en situation professionnelles évaluées par le formateur.

Évaluation de la satisfaction des stagiaires :

- Un questionnaire de satisfaction, dont la synthèse sera transmise à la délégation.

Validation :

- Remise d'une attestation de fin de formation.
- Délivrance d'une attestation de formation réglementaire.
- Émission d'un certificat de réalisation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE



*Former est bien plus
que de dire un savoir,
le défi est de le
transmettre.*

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr