

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

Sécurité alimentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux participants d'analyser et de comprendre leur environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène conformément à la réglementation. Cela passe par une bonne connaissance du PMS (plan de maîtrise sanitaire) et la méthode HACCP. La formation concerne aussi le personnel encadrant chargé de la mise en place et de la supervision du PMS.



COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective en utilisant la méthode HACCP.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective et respecter la réglementation en vigueur.
- Aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles.
- Permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.



PÉDAGOGIE

► Méthodes

- La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.
- La formation propose, entre autres, les éléments suivants :
 - Échanges personnalisés avec le formateur;
 - Partage d'expériences;
 - Jeux de rôles et mises en situation;
- Apprentissage en ligne possible (sur demande).

► Documents

Support pédagogique reprenant les protocoles et l'ensemble des points examinés remis au participant à l'issue de la formation.



CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

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, seconds de cuisine, responsables petit-déjeuner, cuisiniers.



PROGRAMME

► DÉFINIR L'HYGIÈNE DES ALIMENTS : LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COLLECTIVE)

- Le paquet hygiène.
- Focus sur le règlement INCO.
- Les obligations pour les artisans.

► IDENTIFIER LES DANGERS POUR ÉVITER LES RISQUES

- La notion de risque et de danger.
- Les différents types de danger.
- Les 5 conditions favorables aux développements microbiens.
- Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne.
- Les moyens de maîtrise du danger d'origine microbiologique.
- La méthode HACCP.
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

► LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNES

- Définition et principe.
- L'hygiène du personnel.
- Le personnel et ses sources de contamination.
- Impact sanitaire de la santé du personnel.
- Les points à maîtriser.

► COMPRENDRE VOTRE PMS : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène;
- Les principes de l'HACCP;
- Les mesures de vérification;
- La traçabilité;
- La gestion des non-conformités et alertes;
- Les contrôles;
- Le GBPH du secteur d'activité.

► LES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET LEUR ENTRETIEN

- La marche en avant.
- Les matériaux et les équipements.
- Le plan de nettoyage, les produits d'entretien et le matériel de nettoyage.
- Le plan de lutte anti-nuisible.

► LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LEUR TRAÇABILITÉ

- L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes.
- Les règles de stockage/ risques.
- DLC et DLUO.
- Durée de vie des produits et gestion des produits entamés.
- Étiquetage et obligations.
- La procédure de retrait/rappel des produits.

► L'HYGIÈNE AU MOMENT DES OPÉRATIONS DE PRÉPARATIONS

- Préparations intermédiaires / froides / chaudes.
- Points généraux et opérations spécifiques (tranchage, hachage, congélation...).



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

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

Condition d'évaluation

- Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :
 - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur;
 - Questionnement oral par le formateur;
 - Test final à l'issue de la formation.

Validation

Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



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