



PROGRAMME DE FORMATION

Devenez Référent Hygiène dans les établissements de restauration commerciale (présentielle) - Décret no 2011-731 du 24 juin 2011)

Conformément au décret n° 2011-731 du 24 juin 2011, à compter du 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale doivent justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

Depuis 2012, chaque établissement de restauration doit posséder dans son établissement au moins une personne du personnel ayant suivi la formation HACCP hygiène alimentaire obligatoire.

La formation que nous vous proposons est conforme au référentiel réglementaire (arrêté du 5 octobre 2011).

Cette formation se décline en présentiel.

Au terme de cette formation, l'apprenant se verra remettre une attestation qui fera de lui le « référent hygiène » de son restaurant.

Durée: 14.00 heures

Tarif: 0.00 € HT par apprenant

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

- Formation ouverte pour l'encadrement, les chefs de cuisines et le personnel de cuisine en restauration commerciale
- Cette formation peut également être ouverte aux employés polycompétents de la restauration (rapide ou commerciale)

Prérequis

- Connaissances sur les fondamentaux d'Hygiène et Sécurité des Aliments

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre et évaluer le risque microbiologique dans son restaurant pour mieux réagir en cas de déviance
- Comprendre et identifier les dangers microbiologiques, chimiques et physiques dans l'environnement de travail
- Acquérir les bonnes pratiques et les appliquer de manière préventive pour éliminer les dangers
- Connaître le contexte réglementaire et faire le lien avec les bonnes pratiques opérationnelles
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (utilité et application pratique dans le restaurant) - HACCP

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Quels sont les aliments à risques pour les consommateurs
 - Différence entre risques et dangers, comprendre les notions de bases
 - Le danger microbiologique : focus
 - Comprendre la microbiologie des aliments (qu'est-ce qu'un microbe ?)
 - Les dangers microbiologiques dans nos assiettes (multiplication et contamination)
 - Maîtrise du danger microbiologique (lutte contre la multiplication et la contamination)
 - Comprendre le Danger chimique (produits d'entretien, produits chimiques, souricides ...)
 - Danger Physique : les corps étrangers biologiques (cheveux, ongles ...) et non biologiques (métal, verre ...)
 - Le Danger allergique : les 14 allergènes majeurs. Conduite à tenir, communication consommateur
- Restauration commerciale : le contexte réglementaire européen et français
 - Notions de déclaration et agrément européen,
 - La législation en vigueur concernant l'hygiène des denrées alimentaires
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables dans la restauration commerciale
 - Les contrôles officiels : rôle et mission de la DDPP
- Comprendre et appliquer le plan de maîtrise sanitaire
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène appliquées à la restauration rapide
 - Définition de l'HACCP - comprendre les 7 principes et les appliquer

Mise à jour : 22/02/2023



PROGRAMME DE FORMATION

- L'obligation de traçabilité et autocontrôles (JOB, enregistrements obligatoires, plans d'actions en cas de non-conformité...)
- Le GBPH de la restauration rapide

ORGANISATION

Formateur

Formateur professionnel expert dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire depuis plus de 30 ans. Il a été responsable d'établissements de restauration commerciale, il a ainsi une approche très opérationnelle de la pédagogie.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation avec WIFI et accessible aux personnes en situation de handicap
- Paperboard
- Documents supports de formation (slides, vidéos, base documentaire ...)
- Exposés théoriques projetés
- Etudes de cas concrets, exposés
- Quiz, jeux interactifs, challenges accessibles sur smartphone
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Evaluations formatives
- Evaluation sommative
- Mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation (satisfaction)
- Certificat de réalisation de l'action de formation (attestation de formation ROFHYA)

ACCESSIBILITE

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour toutes questions, merci de bien vouloir contacter notre référente : tiphanie.simard@qalysta.fr