

## PROGRAMME DE FORMATION

### Devenez Référent Hygiène dans les établissements de restauration commerciale (version digitale)

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 e-learning, c'est-à-dire en ligne, depuis votre ordinateur et dure 14 heures sur 3 semaines (activités sur une plateforme LMS + des Classes Virtuelles avec un formateur référent)

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

9 heures de classes virtuelles synchrones avec un coach formateur et 5 heures d'activités asynchrones, sur notre plateforme LMS supervisées par un coach formateur (questions ouvertes, études de cas corrigées en ligne...).

**Tarif:** 350.00 € HT

### 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 polyvalents de la restauration (rapide ou commerciale)

#### Prérequis

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette avec caméra (une connexion avec Téléphone seul est n'est pas conseillé mais tout de même possible). ATTENTION: Il s'agit d'une formation interactive. Certains exercices nécessitent d'ouvrir plusieurs fenêtres
- Avoir une connexion internet de qualité afin de garantir la qualité de l'image et du son lors des activités et classes virtuelles
- Fournir une adresse mail professionnelle ou personnelle pour envoi des liens de connexion, liens pour les travaux pratiques ou de QCM

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Identifier les dangers et les risques dans la production alimentaire
- Savoir comment maîtriser ces risques
- Apprécier les manquements à l'hygiène afin de pouvoir agir avant de vendre tout produit à vos clients
- Définir un plan de maîtrise sanitaire
- Instaurer les bonnes pratiques d'hygiène dans votre activité

### CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Module 1 : Présentation du programme - Introduction
  - Présentation des chapitres et des objectifs pédagogiques
- Module 2 : Comprendre et identifier les dangers inhérents à la manipulation d'aliments en restauration commerciale
  - Comprendre la notion de danger vs risques
  - Le danger physique
  - Le danger chimique
  - Le danger allergique
  - Le danger microbiologique
- Module 3 : Connaître et savoir utiliser les principaux moyens de maîtrise sanitaire
  - La définition de "Maîtrise sanitaire"
  - Lutter contre les multiplications
  - Lutter contre les contaminations
- Module 4 : Connaître le contexte réglementaire et faire le lien avec les bonnes pratiques opérationnelles
  - La définition du cadre réglementaire

Mise à jour : 22/06/2023

## PROGRAMME DE FORMATION

- L'historique de la législation en restaurant
- Le décret n°2011-731 du 24/06/2011 /Arrêté du 05/10/2011
- Prévenir un contrôle sanitaire
- Module 5 : Interpréter et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
  - Définition PMS, GBP
  - Le PMS
  - Le Guide des Bonnes Pratiques
- Module 6 : Comprendre, appliquer et mettre en oeuvre la méthode HACCP
  - L'historique de l'HACCP
  - La méthode HACCP : mode d'emploi
  - Les 7 principes de l'HACCP dans le détail
  - Faire vivre la méthode HACCP dans le restaurant
- Module 7 : Identifier et mettre en place des protocoles d'utilisation et d'analyse des différents auto-contrôles obligatoires
  - La définition des auto-contrôles
  - Les auto-contrôles et l'HACCP
  - L'analyse microbiologique
  - Les actions correctives et la traçabilité dans le restaurant
- Module 8 : Savoir définir les rôles et les missions du Référent Hygiène en restauration commerciale
  - La définition du Référent Hygiène
  - Les rôles du Référent Hygiène
  - Les missions du Référent Hygiène
- Module 9 : Conclusion - Préparation à l'évaluation
  - Rappel des points clés
  - Ressources à télécharger
  - Glossaire
  - Conclusion
- Module 10 : Questionnaire de validation de fin de formation
  - Valider les connaissances acquises pendant le parcours de formation

## 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

- Plateforme LMS interactive et participative
- Classes Virtuelles pour faciliter les échanges, s'assurer de la compréhension et répondre aux questions des apprenants
- Fiches mémo en ligne téléchargeables
- Moyens technique audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'informations, des exercices, des vidéos et des études de cas.

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

- Evaluations formatives en ligne
- Préparation à l'évaluation
- Certificat de réalisation de l'action de formation (attestation de formation ROFHYA)
- Evaluation sommative (certification)
- Formulaire d'évaluation de la formation (satisfaction)

## 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](mailto:tiphanie.simard@qalysta.fr)

Mise à jour : 22/06/2023

Qalysta | 2, rue Marguerite Bervoëts GUYANCOURT 78280 | Tel: 06.51.74.36.74 | Numéro SIRET: 83143126700036 | Numéro de déclaration d'activité: 11788456678 (auprès du préfet de région de: Ile-de-France)