

PROGRAMME DE FORMATION

(PF 21 03 /HACCP 00)

INTITULE :

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

OBJECTIFS :

Destinée aux personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir, entretenir ou perfectionner :

- **les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.**
- **les moyens de permettre la satisfaction du client.**

Vu le décret n°2025-922 du 06 septembre 2025 modifiant l'article D.233-12 du code rural et de la pêche maritime.

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 233-4 et D. 233-12.

Vu l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Vu l'arrêté de la DRAAF de BRETAGNE du 27 juin 2024 complété le 02 février 2026, portant publication de la liste des organismes de formation autorisés à mettre en oeuvre la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Module 1 : 2h : Formation théorique

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

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 l'analyse de point de contrôles critiques.

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les contrôles officiels :

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection 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...

Module 2 : 3h : Formation théorique

Le plan de maîtrise sanitaire :

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
-

Les principes de l'analyse de risques

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Module 3 : 4h : Formation théorique

Aliments et risques pour le consommateur, introduction aux notions de danger et de risque :

Les dangers microbiens, microbiologie des aliments :

- 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

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- 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)

Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (allergènes...)

Module 4 : 5h : Application Pratique

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- 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

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Découverte des analyses dans un laboratoire de microbiologie
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- 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

Mise en situation : Lecture d'un rapport d'analyses microbiologiques, utilisation d'un outil d'autocontrôle,

Evaluation théorique :

- Validation des acquis en fin de formation par le biais d'un questionnaire spécifique donnant lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Evaluation pratique :

- Mise en place d'un audit de fonctionnement selon les attentes réglementaire en matière d'hygiène des pratiques, d'aménagement des lieux et de maîtrise documentaire durant le fonctionnement de l'établissement d'accueil.
- Validation des acquis en fin de formation par le biais d'un rapport d'audit marquant les points forts les points faibles et les écarts suite à la mise en situation du personnel formé.

ANIMATION :

Formateur : Ingénieurs LaboM, Auditeurs sanitaires LaboM, Dr V Genty

DUREE : 14 heures

LIEU : Amarok Biotechnologies + Etablissement contractant de l'apprenant.

_____ Fin de document _____