

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 350 € HT /pers INTRA : 2600 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à justifier de la formation spécifique hygiène alimentaire en restauration commerciale	Pré-requis	Compréhension du français
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> présentiel	Session	Voir catalogue

Le contenu de la formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime, est défini par le référentiel de formation figurant en annexe I de 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. ASFOREST est autorisée par la DRIAAF Île-de-France à mettre en œuvre cette action de formation.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale et respecter et transmettre les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur (méthode HACCP, marche en avant, températures de stockage, chaîne du froid...).

Vous serez capable de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale, analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène et d'appliquer et faire appliquer les protocoles de nettoyage, de désinfection et les règles de sécurité alimentaire.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Connaissances de base en microbiologie des aliments (3h30 – 2 séquences)

- Connaître le monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles...
- Comprendre les dangers biologiques : conditions de multiplication, influence de la température...
- Identifier les principaux pathogènes d'origine alimentaire et TIAC

2- Maîtrise des dangers biologiques (3h30 – 2 séquences)

- Limiter les contaminations
- Maîtriser la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Séparer les activités dans l'espace ou dans le temps
- Entretien des locaux et le matériel

3- Réglementation et bonnes pratiques d'hygiène (3h30 – 2 séquences)

- Connaître les procédures : déclaration, agrément, dérogation à l'agrément, contrôles officiels
- S'approprier les principes de base du Paquet Hygiène et les arrêtés en vigueur
- S'appuyer sur les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP
- Tracer et gérer les non-conformités

4- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) (3h30 – 2 séquences)

- Appliquer et faire appliquer les BPH et les principes de l'HACCP
- Appliquer et faire appliquer les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement) et la traçabilité
- Transmettre le GBPH restaurateur

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux hygiène alimentaire** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les objectifs et enjeux notamment de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments d'analyse sur leurs attentes et enjeux pour leur établissement. Le formateur synthétise l'ensemble et en expose les notions de qualité, de sécurité, d'hygiène alimentaire, les conséquences du non respect des obligations... Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Base de microbiologie des aliments** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les différents dangers chimiques, physiques, allergènes, et biologiques. Pour mieux appréhender les dangers biologiques, le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur le monde microbien, le classement en utiles et nuisibles, les conditions de multiplication / survie / destruction des micro-organismes, la répartition des micro-organismes dans les aliments, les parasites... Le formateur réalise enfin un focus sur les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les TIAC et les associations pathogènes / aliments. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (1h30) Maîtrise des dangers biologiques** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de situations, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'identifier les moyens de mesure et de maîtrise des dangers biologiques. L'accent est porté sur la qualité de la matière première, les conditions de préparation, la chaîne du froid / 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. Des outils clés pratiques sont transmis (schéma, process, plan de désinfection et de nettoyage, ...). L'interactivité avec les stagiaires sur les différentes situations permet d'évaluer leur progression.
- **Séquence 4 (2h) Contrôle en cuisine** [présentiel] : Cette séquence se tient en labo de cuisine et s'articule autour d'une série de contrôles réalisée par les stagiaires individuellement ou en sous-groupe, sous le contrôle du formateur : plan de rangement frigo chambre froide, plan de nettoyage, traçabilité. Les stagiaires sont amenés à identifier les bonnes pratiques et les erreurs induites par le formateur, et ainsi cocher à la manière d'un audit si chaque indicateur est maîtrisé, partiellement maîtrisé ou non maîtrisé. Le formateur synthétise l'ensemble et revient collectivement sur chaque indicateur pour expliquer leur importance : obligations, risques, dangers, correctifs... Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 5 (1h30) Réglementation nationale et européenne** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur expose les fondamentaux et principaux textes des réglementations communautaires et nationales qui s'appliquent en matière d'hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale (paquet hygiène, arrêtés en vigueur). En s'appuyant sur l'expérience des stagiaires, il revient sur les notions de déclaration, agrément et dérogations à l'obligation d'agrément (cerfas 13984 et 13982). Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 6 (2h) Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques et d'exercices réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant d'ancrer les connaissances sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les principes et procédures fondées sur le HACCP, le guide des bonnes pratiques, les mesures d'autocontrôle et d'enregistrement, la traçabilité, la gestion des non-conformités... Le formateur synthétise l'ensemble et expose face à ces obligations, les contrôles officiels et conséquences possibles (organismes, grille d'évaluation, transparence, risques...). Le formateur évalue l'acquisition des compétences via leurs productions.
- **Séquence 7 (1h30) Plan de maîtrise sanitaire** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose un modèle de plan de maîtrise sanitaire, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de s'approprier l'outil de manière concrète sur leur établissement. L'accent est porté sur l'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation / cuisson / refroidissement, les durées de vie et leur validation, les procédures de congélations / décongélation, la gestion des stocks, le plan de nettoyage et de désinfection, le plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement en eau, les contrôles à réception / expédition, les procédures spécifiques par typologie de danger, l'affichage des allergènes,

l'affichage de l'origine des viandes... Des outils pratiques sont transmis (GBPH, PMS, ...) et les corrigés des exercices et cas pratiques permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.

- **Séquence 8 (2h) Autocontrôle en cuisine [présentiel]** : Cette séquence se tient en labo de cuisine et s'articule autour d'une série de mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) réalisés par les stagiaires individuellement ou en sous-groupe, suivant le PMS en vigueur. Les stagiaires sont amenés à identifier et réaliser 10 actions d'autocontrôles. En plénière, le formateur synthétise l'ensemble des actions identifiées par les stagiaires, revient sur les enjeux de celles-ci et complète avec celles qui n'auraient pas été mises en exergue. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pauses réguliers entre les séquences et suivant les activités pédagogiques favorisent la récupération mentale des participants, leur assimilation des connaissances et compétences, les interactions sociales entre les participants, et l'amélioration de leur performance en restant alertes et engagés tout au long de la formation.

METHODES MOBILISEES

- **Utilisation de méthodes pédagogiques positives, interrogatives et actives variées qui permettent d'enrichir l'expérience d'apprentissage, rendant la formation efficace et agréable pour les participants** (engagement, adaptation aux différents styles d'apprentissage, stimulation de la créativité, réduction de la fatigue cognitive, acquisition, développement et actualisation des connaissances et compétences...) : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback, évaluations...
- **Supports et ressources pédagogiques qui permettent de créer des environnements d'apprentissage riches et variés répondant aux besoins et aux préférences des participants** : présentation, tableau blanc, affiches, graphiques, fiches de travail, brochures, articles, études de cas, jeux éducatifs, parc informatique avec les licences logiciels nécessaires, sondages, quiz, vidéo tutoriel, écran de projection, applications web, plateforme en ligne...
- **Accompagnement et assistance pédagogiques permettant de structurer l'apprentissage et de le rendre interactif et soutenant, grâce à l'animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent** : accueil en formation, introduction, suivi individualisé, adaptation aux besoins, encadrement du groupe, encouragement, gestion du stress, utilisation de ressources pédagogiques, activités pratiques, évaluations, feedback, suivi post-formation...

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Accès à la formation** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation ; l'employeur doit néanmoins tenir compte des délais imposés par un tiers payeur le cas échéant.
L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, règlement intérieur, accueil physique...). Elle reste également disponible durant et post-formation par mail et téléphone (du lundi au vendredi de 9h à 18h) pour assurer le suivi de l'exécution (attestation, facturation, réclamations...). Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 48h ouvrées.
- **Lieu, équipements et matériel** : Les espaces de formation ASFOREST, entièrement équipés (écrans, tableaux blancs, parc informatique, accès internet...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants, dans des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
En matière d'accessibilité plus précisément, nous invitons tous les participants à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.
Si la formation se déroule en dehors du centre de formation (dans l'entreprise par exemple), l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation dans les bonnes conditions.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement [en ligne]** : Evaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'adapter le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Evaluation entre les séquences suivant progression pédagogique permettant de vérifier la compréhension et l'assimilation des connaissances et compétences et feedback continu pour amélioration des apprentissages.

- Finale [en ligne] : Evaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant d'évaluer leur acquisition et de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

Suivi post-formation :

- Le stagiaire reçoit son attestation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, une attestation de fin de formation et sur demande employeur un relevé de présence peut également être établi.
- Enquête de satisfaction auprès des participants (à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation) et auprès des employeurs permettant de mesurer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs.

mise à jour : 04/05/2026

