



En fonction des thématiques : Formation INTRA et/ou INTER entreprise  
(dans votre établissement ou dans nos locaux)



Répondre aux obligations légales du code du travail et du code pénal

## RÉFÉRENCE :

MOD\_2018061

Date dernière édition : 09/05/2025

**DUREE :** 14 heures

## EFFECTIF :

De 4 à 10

## PUBLIC

Formation s'adressant aux personnes qui manipulent les denrées alimentaires (cuisinier, serveur) ou du gérant lui-même.

## PRE-REQUIS

Aucun

Un test des connaissances sera réalisé en début de formation.

## INFORMATION SUR L'ADMISSION

Validation par le centre de formation de l'analyse du besoin envoyée en amont de la formation.

## FORMATEUR

Formateur professionnel diplômé de la formation professionnelle d'adultes, intervenant auprès des salariés en inter et intra entreprise.

## ATTRIBUTION FINALE

Attestation de formation.

## DOCUMENT PÉDAGOGIQUE :

Remise d'un livret à chaque apprenant  
Copie du support (diaporama)  
Copie des exercices et des corrigés  
Fiches techniques  
Résumé des données techniques

## OBJECTIF DE LA FORMATION :

Connaître la législation en vigueur, maîtriser et mettre en application les différents procédés (Guide bonnes pratiques hygiène).

Savoir mettre en place la formation en interne.

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration collective dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

## COMPETENCES DEVELOPPÉES :

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Être capable de maîtriser et de mettre en application les différents procédés
- Être capable d'organiser et gérer les activités de restauration dans de bonnes conditions d'hygiène.

## MAINTIEN DES CONNAISSANCES :

Il est préconisé de suivre une formation de maintien et actualisation des compétences de 1 jour tous les 3 ans.

## APPROCHE PÉDAGOGIQUE :

Une présentation théorique est exposée par le formateur suivi d'échanges d'expériences avec les apprenants.

Des cas pratiques sont effectués sous forme d'études de cas et d'exercices basés sur les objectifs de formation et sont corrigés de manière collégiale.

Une alternance d'apport de connaissances et de cas pratiques est faite tout au long de la formation.

La méthode active est largement utilisée pour mettre les participants en situation de faire.

## RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES :

Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

Selon le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- « — restauration traditionnelle ;
- « — cafétérias et autres libres-services ;
- « — restauration de type rapide.

## PROGRAMME :

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

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs,
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyens),
- Maîtriser 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/collective :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, 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/collective :

- 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.

### Aliments et risques pour le consommateur :

#### - Introduction des notions de danger et de risque :

##### Les dangers microbiens :

- Microbiologie des aliments :  
le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;  
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...).

### 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 le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).  
- 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...

### Le plan de maîtrise sanitaire :



# FORMATION HACCP

Programme de formation établi conformément aux dispositions en vigueur article I6353-1.

---

## 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'HACCP :

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).  
Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

## **EVALUATION :**

Un test de positionnement est effectué en amont de la formation ainsi qu'une évaluation formative qui est réalisée tout au long de la formation.

Une évaluation individuelle des connaissances est faite en début et en fin de formation par écrit sous forme de quizz. La correction se fait de manière collégiale et une attestation de formation est remise à l'apprenant.

**Taux de réussite de cette formation : 100%**

**Taux de satisfaction de cette formation : 94%**