

# Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale



Sans niveau



2 jours



Colombes

Pour répondre au « Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire » concernant la restauration commerciale et l'obligation d'avoir au moins une personne dûment habilitée dans chaque établissement. Cette dernière est également indispensable en cas d'ouverture d'établissement de restauration commerciale.

## Objectifs généraux de la formation

La formation permettra d'acquérir les compétences suivantes :

- ✓ **Connaître** les grands principes de la réglementation en **hygiène alimentaire**
- ✓ Être capable d'**analyser** les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- ✓ Être capable de **mettre en œuvre** les principes d'hygiène

## Programme de la formation (14h)

### Jour 1 :

- ✓ **La formation, une obligation réglementaire pour le secteur**
  - Connaître la réglementation en hygiène alimentaire,
  - Connaître les définitions et principales notions en hygiène alimentaire.
- ✓ **Les dangers liés aux aliments**
  - Identifier les dangers de contaminations des aliments,
  - Classifier les contaminants en 3 types,
  - Comprendre le comportements des microbes,
  - Comprendre la contamination croisée.
- ✓ **L'hygiène du personnel**
  - Comprendre la contamination des aliments par l'homme,
  - Connaître la tenue de travail,
  - Comprendre la contamination physique et biologique par l'homme,
  - Savoir pourquoi, où et comment se laver les mains.
- ✓ **Le nettoyage et la désinfection**
  - Identifier les différentes étapes à suivre,
  - Identifier les facteurs clefs influençant le nettoyage et la désinfection,
  - Savoir comment nettoyer et désinfecter suivant les règles,
  - Apprendre à intégrer le nettoyage et la désinfection dans votre travail de tous les jours.

## **Jour 2 :**

### ✓ **L'environnement de travail**

- Identifier le bon circuit des denrées,
- Organiser votre poste de travail,
- Assurer une bonne gestion des déchets,
- Maîtriser le risque lié aux nuisibles.

### ✓ **La maîtrise des températures**

- Identifier les zones de températures de stockage,
- Mesurer la température,
- Réagir en cas de températures non conforme,
- Comprendre l'importance de la limitation du temps d'attente hors froid.

### ✓ **Les bonnes pratiques de gestion des produits**

- Appliquer les bonnes pratiques de contrôle à réception,
- Assurer la bonne rotation des produits,
- Identifier correctement les produits,
- Assurer la traçabilité.

### ✓ **Les contrôles officiels**

- Identifier les institutions de contrôle,
- Connaître les procédures de contrôle.

## **Profils des candidats**



### **Pour qui ?**

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- restaurateurs



### **Prérequis :**

- Lire et comprendre le français

## **Tarifs et prise en charge**

Tarif : 400 € TTC

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez consulter notre annexe.

➡ Devis sur demande auprès de notre agence.

Contact :

Site de Colombes: [contact.bebconsulting@gmail.com](mailto:contact.bebconsulting@gmail.com) – 1 rue du débarcadère, 92700 Colombes

## Modalités d'accès et de délai

Délais d'accès à la formation : sur demande\*

### Accessibilité :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

### Durée et horaires de la formation :

**Horaires de la formation :** de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

**Durée :** 2 jours /14 heures.

\*Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.

#### Modalité de validation

Réussite égale ou supérieur à 60% au test final.

#### Modalité de certification

- Attestation de formation.
- Certificat en matière d'hygiène alimentaire Adaptée à l'activité des Établissements de restauration commerciale.

#### Moyen pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Quiz en salle.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation/jeux de rôles.

#### Equipe pédagogique

Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.

#### Modalité d'évaluation

Tests sous forme de QCM.