

**Durée**

14 heures

**Lieu**

Intra/Inter

**Groupe**Minimum 4  
maximum 10 personnes**Tarif**

Sur devis

**■ Prérequis**

Aucun

**■ Public concerné**

- Tous les professionnels qui exercent ou qui souhaitent exercer une activité commerciale de restauration (restaurant, restauration rapide, restauration à emporter, traiteurs, snacks, cafétérias, sandwicheries...)
- Responsables d'établissements de restauration qui souhaitent transmettre à leur personnel des pratiques de travail conforme à la réglementation sanitaire, tout en tenant compte des impératifs de production.

**■ Objectifs de la formation**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

**■ Compétences visées**

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
  - a. Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
  - b. Connaître les obligations de résultat ;
  - c. Maîtriser le contenu du plan sanitaire ;
  - d. Organiser des autocontrôles.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
  - a. Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
  - b. Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
  - c. Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
  - d. Mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
  - a. Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
  - b. Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
  - c. Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

**■ Méthodes pédagogiques**

Exposés interactifs / Travaux de groupe/ Apprentissage pratique basé sur l'acquisition progressive des techniques, au cours d'une succession d'exercice.

**■ Moyens pédagogiques**

- Ordinateur
- Vidéoprojecteur
- Etude de cas

### ■ Organisation de la formation / programme

Formation de 14 heures en présentiel

1. Aliments et risques pour le consommateur
  - Les dangers microbiens
    - Microbiologie des aliments,
    - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation,
    - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques,
    - Les autres dangers potentiels.
2. 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) ,
  - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,
  - Les contrôles officiels,
  - Le plan de maîtrise sanitaire,
  - Les bonnes pratiques d'hygiène,
  - Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP),
  - Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements),
  - Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié.

### ■ Modalités d'évaluation

Suivre la totalité de la formation. L'évaluation est organisée sous la forme d'un questionnaire à choix multiples (QCM) d'une durée maximale de 45 minutes, 20 questions sont posées lors de l'évaluation finale. Le seuil de réussite est fixé à 60 % de réponses exactes sur le total des questions posées.

### ■ Sanction

Le bordereau de score est édité par l'organisme de formation, puis remis au candidat accompagné le cas échéant d'une attestation de réussite. Ces documents doivent être conformes aux modèles communiqués par le Ministère chargé de l'agriculture.

### ■ Modalités d'accès et délais d'attente

Contacter le secrétariat minimum 15 jours ouvrés avant le début de la formation

### ■ Maintien et actualisation des compétences

Non obligatoire

### ■ Formation accessible aux personnes handicapées

Oui, personne en situation de handicap, nous contacter en amont.

### ■ Qualification des formateurs

Formateurs en Hygiène Alimentaire, Professionnels en restauration.

### ■ Contact de la formation

Secrétariat 09.78.08.25.15 – [contact@croixblanche prevention.com](mailto:contact@croixblanche prevention.com)

☒ Programme conforme à l'arrêté du 05 Octobre 2011.

### Nous contacter



CROIX BLANCHE PREVENTION  
10 boulevard Tisseron – 13014 Marseille  
Tél : 09 78 08 25 15 – [www.croixblanche prevention.com](http://www.croixblanche prevention.com)