

INAA FORMATION & CONSEIL

Organisme de Formation Professionnelle

4 Allée Jean Paul Sartre 77186 NOISIEL

N° Siret : 918 199 928 00014

01 76 41 12 88

contact@inaaformation.fr

<https://www.inaaformation.fr>



PROGRAMME DE FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (14H)

FORMATION MODULAIRE – E-LEARNING

[Formation ouverte et à distance]

Objectifs pédagogiques :

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

Pré requis : Aucun

Durée de l'action : 14 heures

Compétences & aptitudes : Imrana ASGHAR, directrice de l'OF INAA Formation & Conseil et formatrice en hygiène alimentaire depuis 5 ans.

Moyen pédagogique et d'encadrement : INAA Formation & Conseil est habilitée par la DRAFF de l'ensemble du territoire métropolitain et des outre-mers à dispenser des formations certifiantes en « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ».

Outils pédagogiques : Plusieurs exposés, cours s'appuyant sur des expériences vécues. Contrôle des connaissances assurées régulièrement tout au long du stage. Tests pratiques. Questionnaire d'évaluation final des acquis de la formation ainsi qu'un questionnaire final de la qualité de la formation.

Suivi et évaluation : Test pré-formation afin d'identifier le niveau du candidat en début de parcours. Un score de 3/5 pour se former sans adapté la formation. Dans le cas où, un candidat obtient une note intérieure à 3/5, un point téléphonique sera fait en milieu et fin de parcours afin de nous assurer que le parcours est acquis. Aussi, une évaluation sous forme de QCM et questions ouvertes et tout le long du processus de formation. Enfin, une évaluation finale des acquis de la formation sous forme de QCM à l'issue de la formation.

Sanction : Attestation de formation avec numéro d'agrément ROFHYA, une attestation de fin de formation mentionnant les résultats des acquis de la formation et enfin, un certificat de réalisation multimodale.

INAA FORMATION & CONSEIL

Siège social : 4 Allée Jean Paul Sartre, 77186 NOISIEL

Tel : +33 (0)1.76.41.12.88 Courriel : contact@inaaformation.fr

Siret n° 918 199 928 00014

<https://www.inaaformation.fr>

INAA FORMATION & CONSEIL

Organisme de Formation Professionnelle

4 Allée Jean Paul Sartre 77186 NOISIEL

N° Siret : 918 199 928 00014

☎ 01 76 41 12 88

✉ contact@inaaformation.fr

🌐 <https://www.inaaformation.fr>



Tarif de la prestation : 160,00€

Personnes en situation de handicap : Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ? Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées. Notre référente handicap est à votre écoute pour vous accompagner.

Modalité et délai d'accès à la formation : Toutes nos formations sont réalisées à la demande et en fonction des souhaits de nos clients. Nous pouvons également réaliser des formations sur-mesure à partir de programmes existants ou en construisant un programme spécifique à partir de vos objectifs.

La formation pourra débuter deux semaines suivant la prise de contact, après signature du devis avec mention « bon pour accord ».

Contact : Par téléphone +33 1 76 41 12 88 ou encore par courriel à l'adresse inscriptions@inaaformation.fr

Date de réalisation du document : 01/10/2022

F O R M A T I O N

INAA FORMATION & CONSEIL

Siège social : 4 Allée Jean Paul Sartre, 77186 NOISIEL

Tel : +33 (0)1.76.41.12.88 Courriel : contact@inaaformation.fr

Siret n° 918 199 928 00014

🌐 <https://www.inaaformation.fr>

INAA FORMATION & CONSEIL

Organisme de Formation Professionnelle
4 Allée Jean Paul Sartre 77186 NOISIEL
N° Siret : 918 199 928 00014
01 76 41 12 88
contact@inaaformation.fr
<https://www.inaaformation.fr>



PROGRAMME DE FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

A. – Référentiel de capacités : [3H]

- 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.

- 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 et de fermeture ;

- 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.

B – Référentiel de formation, savoirs associés : [11H]

1. Aliments et risques pour le consommateur : [3H]

Introduction des notions de danger et de risque.

- 1.1. **Les dangers microbiens.**
 - 1.1.1. 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.
 - 1.1.2. Les dangers *microbiologiques dans l'alimentation* :
 - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
 - les toxi-infections alimentaires collectives
 - les associations pathogènes/aliments.

INAA FORMATION & CONSEIL

Siège social : 4 Allée Jean Paul Sartre, 77186 NOISIEL
Tel : +33 (0)1.76.41.12.88 Courriel : contact@inaaformation.fr
Siret n° 918 199 928 00014
<https://www.inaaformation.fr>

INAA FORMATION & CONSEIL

Organisme de Formation Professionnelle

4 Allée Jean Paul Sartre 77186 NOISIEL

N° Siret : 918 199 928 00014

☎ 01 76 41 12 88

✉ contact@inaaformation.fr

🌐 <https://www.inaaformation.fr>



• 1.1.3. 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 ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- **dangers chimiques** (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- **dangers biologiques** (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) : [4H]

- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- 2.2. **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).

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

3. Le plan de maîtrise sanitaire : [4H]

3.2. Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification et autocontrôle Le GBPH

- 3.1. Les BPH :

INAA FORMATION & CONSEIL

Siège social : 4 Allée Jean Paul Sartre, 77186 NOISIEL

Tel : +33 (0)1.76.41.12.88 Courriel : contact@inaaformation.fr

Siret n° 918 199 928 00014

🌐 <https://www.inaaformation.fr>

INAA FORMATION & CONSEIL

Organisme de Formation Professionnelle

4 Allée Jean Paul Sartre 77186 NOISIEL

N° Siret : 918 199 928 00014

☎ 01 76 41 12 88

✉ contact@inaaformation.fr

🌐 <https://www.inaaformation.fr>



- **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.



INAA FORMATION & CONSEIL

Siège social : 4 Allée Jean Paul Sartre, 77186 NOISIEL

Tel : +33 (0)1.76.41.12.88 Courriel : contact@inaaformation.fr

Siret n° 918 199 928 00014

🌐 <https://www.inaaformation.fr>