

Programme de formation professionnelle

Hygiène alimentaire dans le domaine de la restauration commerciale (14H)

HACCP

Certification ROFHYA (RS 5764)

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.

Niveau de connaissance préalable requis : Point téléphonique réalisée en amont de la session de formation, afin d'identifier le projet du candidat.

Durée de l'action : 14 heures

Prérequis : Formation obligatoire pour toute ouverture d'établissement de type restauration commerciale.

Moyen pédagogique et d'encadrement : INAA Formation 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 », numéro d'agrément ROFHYA : 11 0909 03 2021.

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 : Questionnaire psychologique est adressé aux stagiaires en amont de la formation. Évaluation sous forme de QCM et questions ouvertes et tout le long du processus de formation.

Sanction : Attestation de formation avec numéro d'agrément ROFHYA + certificat de fin de formation.

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.

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.

Contact : ☎ 01 76 41 12 88

✉ contact@inaaformation.fr

INAA FORMATION

Siège social : 28 Rue du Général de Gaulle, 77200 TORCY

Tel : +33 (0)6.59.61.07.02 E-mail : contact@inaaformation.fr

Siret n° 853 588 051 00013

N° déclaration d'activité : 11 77 06 78 777

Programme de formation professionnelle (14 heures)

Hygiène alimentaire dans le domaine de la restauration commerciale

HACCP

Certification ROFHYA (RS 5764)

A. – Référentiel de capacités :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- 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.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- 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 ;

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- 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 :

1. Aliments et risques pour le consommateur :

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* :

INAA FORMATION

Siège social : 28 Rue du Général de Gaulle, 77200 TORCY

Tel : +33 (0)6.59.61.07.02 E-mail : contact@inaaformation.fr

Siret n° 853 588 051 00013

N° déclaration d'activité : 11 77 06 78 777

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/aliments.
- 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) :

- 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 :

- 3.1. **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.

3.2. Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification et autocontrôle

Le GBPH