

# PROGRAMME DE FORMATION

**Sensibilisation aux règles d'hygiène  
alimentaire et prévention des risques  
sanitaires en restauration**

Action de formation non réglementaire  
Hors obligation HACCP

# ACF Conform'Alim – Expertise

QUOI ?	<b>NATURE DE L'ACTION</b>	<b>INTITULÉ</b>
	Action de formation non certifiante	Sensibilisation aux règles d'hygiène alimentaire et prévention des risques sanitaires en restauration
QUI ?	<b>PUBLIC CONCERNÉ</b>	<b>PRÉREQUIS</b>
	Toute personne manipulant ou susceptible de manipuler des denrées alimentaires (restauration commerciale, collective, métiers de bouche, particuliers)	Aucun
	<b>ACCESSIBILITÉ</b>	
	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap est identifié afin d'adapter les modalités si nécessaire. Registre d'accessibilité disponible sur le site <a href="http://www.acfconformalim.fr">www.acfconformalim.fr</a>	
	<b>PROFIL DE L'INTERVENANT</b>	
	Formateur qualifié ayant une expérience et une expertise dans les secteurs de l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires, des systèmes de Management de la Qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.	
POURQUOI ?	<b>OBJECTIFS</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Intégrer les notions essentielles d'hygiène alimentaire.</li><li>• Identifier les principaux risques liés à la manipulation des denrées.</li><li>• Adopter des bonnes pratiques d'hygiène adaptées à la restauration commerciale et collective.</li><li>• Améliorer l'hygiène et la sécurité alimentaire au quotidien dans un établissement manipulant des denrées alimentaires.</li></ul> <p>⚠ Cette formation ne permet pas de satisfaire à l'obligation réglementaire de formation HACCP prévue par l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime.</p>	
	<b>LIVRABLES</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attestation de fin de formation (<b>non réglementaire</b>)</li><li>• Synthèse pédagogique individuelle</li><li>• Supports de formation</li></ul>	

## COMMENT ?

### ACCÈS À LA FORMATION

Auto-positionnement

### MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Présentiel Synchrone

### ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

- Pour la prise de notes, ACF Conform'Alim – Expertise fournit un support de prise de notes et un stylo à chaque stagiaire.
- Équipements de protection individuelle fournis pour les démos (charlotte, tablier, sur-chaussures, gants, masques et gel hydroalcoolique).

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- La formation se déroule dans une salle aménagée en disposition en U, équipée d'un vidéoprojecteur et d'un paperboard.
- Les moyens pédagogiques incluent des supports de formation multimédias, des vidéos explicatives, des outils numériques interactifs, des études de cas contextualisées et des démos d'EPI nécessaires, permettant de favoriser l'engagement des apprenants et la consolidation des acquis.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- Inscription possible jusqu'à 48h avant la session, sous réserve de disponibilité.
- Après son inscription via le site, le stagiaire reçoit un e-mail contenant tous les documents essentiels à sa formation. **Ce système garanti au stagiaire une mise à disposition illimitée des documents.**
- En cas d'absence, le formateur contacte le stagiaire pour en connaître la raison et prendre les mesures nécessaires, garantissant ainsi un suivi réactif et efficace.
- Le suivi du stagiaire est assuré par Agnese CAROSI, qui intervient en tant que **référente administratif, pédagogique et handicap**, garantissant un accompagnement personnalisé et adapté aux besoins de chacun. Elle est joignable depuis l'inscription jusqu'à la fin de la formation, du lundi au vendredi de de 9h à 12h et de 13h à 17h :
  - par mail à [contact@acfconformalim.fr](mailto:contact@acfconformalim.fr)
  - par téléphone au 06 18 42 95 60

## COMMENT ?

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- L'évaluation des acquis s'effectue au moyen d'ateliers collectifs, de quiz intermédiaires et d'une évaluation finale, destinés à mesurer l'évolution des connaissances au fil des modules.
- Les objectifs pédagogiques sont considérés comme atteints lorsque le stagiaire obtient un score minimum de 70 % à l'évaluation finale attestant de l'intégration des notions essentielles abordées.

## QUAND ?

### DATES DE LA FORMATION

Disponibles en ligne sur le site internet [www.acfconformalim.fr](http://www.acfconformalim.fr), ou par téléphone au **06 18 42 95 60**, de 9h à 12h et de 13h à 17h.

### DURÉE DE LA FORMATION

14 heures sur 1,5 jours

## Où ?

### LIEU DE LA FORMATION

Disponible en ligne sur le site internet [www.acfconformalim.fr](http://www.acfconformalim.fr), ou par téléphone au **06 18 42 95 60**, de 9h à 12h et de 13h à 17h.

## COMBIEN ?

### COÛT DE LA FORMATION

Disponible en ligne sur le site internet [www.acfconformalim.fr](http://www.acfconformalim.fr), ou par téléphone au **06 18 42 95 60**, de 9h à 12h et de 13h à 17h.

### NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 4 et maximum 10 par session afin de garantir une qualité optimale d'interactivité et d'accompagnement individuel.

JOUR 1 - 08h30/12h30-13h30/18h30 - 1°, 2°, 3° et 4° PARTIE  
(9h dont 30 min de Pause et 15 min de présentation individuelle)

### **PARTIE 1 – Introduction à l'hygiène alimentaire (2h)**

1-1 Rôle de l'hygiène dans la protection du consommateur.

1-2 Notions de base : Définitions et modes de contamination

1-3 Les différents types de dangers :

1-3.1 Les dangers biologiques

- La microbiologie des aliments
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction
- Les dangers microbiologiques dans les aliments : principaux pathogènes
- Les dangers microbiologiques dans les aliments : TIAC

1-3.2 Les dangers chimiques

1-3.3 Les dangers physiques

### **PARTIE 2 – Les différentes mesures de maîtrise des dangers (1,30h)**

### **PARTIE 3 – Comprendre le cadre réglementaire applicable en restauration (2h)**

3-1 Les obligations administratives de l'exploitant

3-2 Les textes encadrant l'hygiène alimentaire

- a) Le paquet hygiène
- b) Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- c) Procédures fondées sur l'HACCP
- d) Traçabilité et gestion des écarts

3-3 Les règles sanitaires applicables au commerce de détail

3-4 Le rôle des autorités de contrôle

### **PARTIE 4 – Comprendre la structure d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) (2,15h)**

### **SYNTHÈSE DE LA JOURNÉE - Bilan collectif (30min)**

JOUR 2 - 13h00/18h00 - 5° PARTIE (5h dont 15 min de pause)

### **PARTIE 5 – CONNAISSANCES ET APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - MISE EN PRATIQUE (4,45h)**

- Exercices d'observation et de repérage des écarts.
- Analyse de bonnes et mauvaises pratiques.
- Mise en place d'actions correctives.
- Évaluation finale