

PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène Alimentaire
en Restauration Commerciale

ACF Conform'Alim – Expertise

QUOI ?	NATURE DE L'ACTION	INTITULÉ
	Action de formation	Hygiène Alimentaire
QUI ?	PUBLIC CONCERNÉ	PRÉREQUIS
	Tout professionnel / particulier	Aucun
	ACCESSIBILITÉ	
	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Registre d'accessibilité disponible en ligne sur le site internet www.acfconformalim.fr	
POURQUOI ?	PROFIL DE L'INTERVENANT	
	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.	
	OBJECTIFS	
	Assurer la sécurité des consommateurs en maîtrisant les bonnes pratiques d'hygiène en Restauration Commerciale.	
	OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES	
	• L233-4 du code rural et de la pêche maritime. • Arrêté du 12/02/2024 du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.	
	LIVRABLES	
	• Attestation de fin de formation • Attestation d'assiduité • Attestation spécifique en Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale • Synthèse de formation Stagiaire	

ACF Conform'Alim – Expertise

Siège social : 185 Av St Roman - 06500 Menton

contact@acfconformalim.fr - 06 18 42 95 60

Siret : 877 574 251 00022 - APE : 74.90B - NDA : 93061219106

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.
- Pour effectuer le module de mise en situation professionnelle pratique, ACF Conform'Alim - Expertise met à disposition des stagiaires les équipements de protection individuelle suivants : charlottes, surchaussures, tabliers, gants, masques et gel hydroalcoolique.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- La formation théorique se déroulera dans une salle sèche, aménagée en disposition en U, équipée d'un écran et d'un paperboard.
- Les mises en situation professionnelles se déroulent dans la cuisine du client ou dans un laboratoire de cuisine professionnelle.
- Les moyens pédagogiques incluent des supports de formation variés, des vidéos, des outils interactifs, des études de cas, ainsi que des mises en situation pratiques pour favoriser l'apprentissage.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- Après son inscription via le site, le stagiaire est contacté dans les 24h afin de réaliser l'évaluation de ses besoins.
- Une fois l'évaluation des besoins réalisée, le stagiaire reçoit un e-mail contenant tous les documents essentiels à sa formation.
- 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.
- Un référent est mis à disposition pour accompagner les stagiaires : Agnese CAROSI, **référent administratif** pour les démarches et documents, **référent pédagogique** pour le suivi de la formation et **référent handicap** pour adapter le parcours aux besoins spécifiques.
- Elle est joignable depuis l'inscription jusqu'à la fin de la formation, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h :
 - par mail à contact@acfconformalim.fr
 - par téléphone au 06 18 42 95 60

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

COMMENT ?

- Les modalités d'évaluation de la formation comprennent des exercices en sous-groupes, des ateliers de mise en situation pratiques, ainsi qu'un quizz intermédiaire à la fin de chaque module visant à favoriser la progression pédagogique.
- À l'issue de la formation, une évaluation finale est réalisée, avec un taux minimal de 70% requis pour valider les connaissances acquises.
- Si le stagiaire n'atteint pas le taux minimal requis, le formateur reprendra avec lui les points non maîtrisés et lui donnera l'opportunité de repasser un test de remédiation afin de parfaire ses connaissances et valider son évaluation finale.

DATES DE LA FORMATION

QUAND ?

Disponibles en ligne sur le site internet 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

LIEU DE LA FORMATION

Où ?

Disponible en ligne sur le site internet www.acfconformalim.fr, ou par téléphone au 06 18 42 95 60, de 9h à 12h et de 13h à 17h.

COÛT DE LA FORMATION

COMBIEN ?

Disponible en ligne sur le site internet www.acfconformalim.fr, ou par téléphone au 06 18 42 95 60, de 9h à 12h et de 13h à 17h.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Maximum 6 par session afin de garantir une qualité optimale d'interactivité et d'accompagnement individuel.

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 - 8h00-12h00 / 13h00-18h00

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents types de dangers :

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

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Classement en utiles et nuisibles
- Conditions de multiplication, survie et destruction des microorganismes
- Répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les autres dangers biologiques (parasites)

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Associations pathogènes / aliments

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

- 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 ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) ;

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 - 8h00-12h00 / 13h00-18h00

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. La réglementation communautaire et nationale en vigueur relative à l'hygiène des denrées alimentaires :

- a) Les principes du paquet hygiène
- b) La traçabilité et gestion des non-conformités
- c) Les bonnes pratiques d'hygiène
- d) Les procédures fondées sur les principes HACCP

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDESPP) ;
- grilles de contrôle ;
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture ;
- Alim Confiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

CONTENU DE LA FORMATION

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant ;

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) ; et leur validation ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers:
- parasitisme des produits de la pêche (sushis), E. Coli Escherichia coli (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc. ;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

3.5. La traçabilité.

Évaluation finale des capacités acquises