



**JUST FORMATION**  
Centre de Vie Agora,  
Z.I Les Paluds, bât B  
13400 AUBAGNE  
☎ 07.64.38.70.82  
✉ justformation13@gmail.com

## PROGRAMME DE FORMATION : HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE ET PRINCIPES HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

**Profil du stagiaire :** Tout personnel de restauration commerciale concerné par la manutention de denrées alimentaires dans les établissements assujetti au Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale entré en vigueur.

**Pré requis :** Compréhension de la langue française.

### QUEL EST LE BUT DE CETTE FORMATION ?

**Objectifs de la formation :** Comprendre et être capable de respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les principes d'hygiène alimentaire maîtriser les comportements professionnels en matière d'hygiène alimentaire, en conformité avec le règlement CE 852/2004 et textes d'application.

**Finalité de l'action de formation :** Attestation de fin de formation + Certificat

### DURÉE ET MODALITÉS DE LA FORMATION

**Durée de la formation :** 14h

**Dates et horaires de la formation :** Nous contacter

**Mode de formation :** En présentiel dans vos locaux (nous contacter)

**Lieu de la formation :** Au sein de l'entreprise du client

**Accessibilité aux personnes handicapées :**

En entreprise : en fonction des locaux du client.

**Modalités d'inscription :**

Remplir le formulaire de contact du site

**Délais d'inscription à la formation**

Jusqu'à 2 semaines, avant la date de début de formation.

**Nombre de participants maximum par session**

6 stagiaires maximum par groupe.

## Qualification des intervenants :

Formateur confirmé.

## CONTENU DE LA FORMATION

1. Prendre connaissance des fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (destinée à la restauration commerciale) :

1.1. S'informer sur les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

1.2. S'informer sur la réglementation communautaire en vigueur portant sur l'hygiène des denrées alimentaires (dont Règlement CE 852/2004 avec annexe 2 et règlement CE 853/2004) :

– Les principes de base du paquet hygiène

– La traçabilité, la gestion des non-conformités et actions correctives

– Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

1.3. S'informer sur l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail du 7 mai 2020 modifiant celui du 21 décembre 2009.

1.4. Appréhender les contrôles officiels :

– Les organismes de contrôle (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des

populations, agence régionale de santé, ...)

– Les grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés

– Les suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

– Les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

2. Se sensibiliser aux dangers sur les aliments et risques pour le consommateur :

2.1. Aborder et identifier les dangers microbiens.

2.1.1. Appréhender la microbiologie des aliments :

– Le monde microbien (virus, protozoaires, bactéries, levures et moisissures)

– Le classement en utiles et nuisibles ;

– Les conditions de transport, multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes ;

– La répartition des micro-organismes dans les aliments.

2.1.2. Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

– Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;

– Les toxi-infections alimentaires (TIA) et les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC);

– Les principaux germes et les associations pathogènes/aliments sur la santé humaine.

2.1.3. Classifier et optimiser les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

– La qualité de la matière première

– Les conditions de transport

– Les conditions de contrôle des conditionnements et des contrôles à réception

– Les conditions d'aménagement des locaux et de stockage

## MOYENS ET ORGANISATIONS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques

Cette formation est accompagnée d'une méthode active permettant la participation du stagiaire. Exercices pratiques de manutention. Support de cours.

### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle de formation dédiée, vidéoprojecteur, tableau blanc. Exercices, supports de formation écrits, vidéos, audios.

Etudes de cas pratiques, supports officiels et réglementaires, documentations techniques.

### Documentation remise aux stagiaires

Supports pédagogiques

### Encadrement pédagogique

Spécialiste des formations dans la prévention et l'étude des risques professionnels.

### Mode d'évaluation et de suivi pédagogique

Évaluation continue des comportements et pratiques professionnels.

Évaluations des connaissances par QCM.

Évaluations par mise en situation d'une inspection type.

Une évaluation des acquis est effectuée en fin de formation, afin de valider les connaissances, et de remettre l'attestation de fin de formation et le certificat.

### Tarifs

À partir de 30 € HT de l'heure, nous contacter pour un devis personnalisé

### Contact

Mme Marion MEINER, Directrice de Just Formation

Tél : 07.64.38.70.82 Mail : [justformation13@gmail.com](mailto:justformation13@gmail.com)

Version janvier 2023 dernière mise à jour : 07/03/2023.