

**HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE – V202209**

**2 JOURS – 14 HEURES**

<b>Objectifs</b>	<p>Cette formation vous permettra d'appliquer les principes fondamentaux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire afin d'en respecter la réglementation et d'éviter les risques inhérents.</p>
	<p>Appliquer les grands principes de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire applicables aux établissements de restauration            Percevoir les risques et les conséquences liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale            Mettre en œuvre et justifier les principes de l'hygiène en restauration commerciale</p>
<b>Pré-Requis</b>	<p>Aucun</p>
<b>Type de public</b>	<p>Toute personne étant amenée à transporter, manipuler, transformer, cuisiner ou servir de la nourriture            Le personnel des établissements de restauration commerciale</p>
<b>Effectif</b>	<p>De 4 participants minimum à 08 participants maximum</p>
<b>Date &amp; lieu de formation</b>	<p>A définir avec le client</p>
<b>Accessibilité aux personnes en situation d'handicap</b>	<p>Si la formation a lieu chez le client : il faudra préciser si votre salle de formation est accessible aux personnes handicapées            Si la formation a lieu en dehors de chez le client : il faudra me contacter en cas de besoin d'accessibilité pour un participant. Dans ce cas, la formation aura lieu dans un local adapté. (par exemple : location de salle dans un hôtel ou centre d'affaire).</p>
<b>Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation</b> <b>Délai d'accès</b>	<p>Feuilles de présence.            Inscription sans condition préalable            Parcours adaptés aux besoins de chaque participant            Evaluation des acquis en cours de prestation (QUIZ)            Méthodes mobilisées : Exposés théoriques / Mise en situation / Etude de postes de travail            Evaluation de la satisfaction des participants.            Modalités selon pré requis et aucun délai</p>
<b>Moyens pédagogiques et techniques</b>	<p>Les moyens pédagogiques sont adaptés à chaque formation et aux besoins du client.            La formation est co-construite avec le client, sur la base du programme de formation initial. Cette démarche de co-construction se fait au travers d'un entretien de cadrage au cours d'une rencontre ou par téléphone. L'entretien de cadrage donne lieu à un enregistrement utilisé pour vérifier l'adaptation des moyens pédagogiques à la formation et aux besoins du client.            Les moyens pédagogiques utilisés pour adapter les formations peuvent être : Des apports théoriques, des exercices pratiques d'application des outils vus pendant la formation, des partages d'expériences, des présentations</p>

---

d'exemples concrets de mise en œuvre, des supports de formation, des supports d'exercices fournis en formation, des mises en situation.

Les moyens techniques nécessaires demandés sont : vidéo projecteur, paper board ou tableau blanc, feutres effaçables de couleurs, tables disposées en U et chaises, accès Internet, prises de courant.

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.

---

**Formalisation à l'issue de la formation**

Le stagiaire devra suivre la totalité de la formation et participer aux exercices pratiques pour obtenir son certificat de réalisation.

Une attestation de formation sera transmise.

Un support de cours version papier ou numérique sera remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation

---

## **PROGRAMME**

**Aliments et risques pour le consommateur**

Les dangers microbiens  
Microbiologie des aliments  
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation  
Les moyens de maîtriser les dangers microbiologiques  
Les autres dangers potentiels

---

**Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément  
L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)  
L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail  
Les contrôles officiels

---

**Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)**

Réception  
Non-conformité  
Stockage  
Congélation/Décongélation  
Cuisson  
Refroidissement  
Remontée en température

---

**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 consommation, date limite d'utilisation optimale)  
Les procédures de congélation / décongélation  
L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

---

**Les principes de l'HACCP**

Méthode  
Origine  
Principe  
Les 5M

---

**Les mesures de vérification (auto-contrôles et enregistrements)**

**Le GBPH du secteur d'activité spécifié.**

---