

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D’HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l’activité des établissements de restauration commerciale

UNE FORMATION RÉGLEMENTAIRE ET DIRECTEMENT OPÉRATIONNELLE

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer son activité dans des conditions d’hygiène conformes à la réglementation, prévenir les risques sanitaires et appliquer les principes de la méthode HACCP au quotidien.

DURÉE 14 heures – 2 jours	MODALITÉ Présentiel	LIEU Coulommiers ou sur site
ADMISSION Sans sélection – selon places disponibles	VALIDATION Attestation individuelle de formation	TARIF Sur consultation

LES POINTS FORTS

- Une formation conforme au référentiel fixé par l’arrêté du 12 février 2024.
- Au moins 4 heures de mises en situation pratiques en présentiel.
- Des outils immédiatement transposables dans l’établissement.
- Une pédagogie fondée sur des cas concrets, des observations et des ateliers techniques.
- Un accompagnement par un formateur compétent en hygiène alimentaire.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Identifier les grands principes de la réglementation applicable à la restauration commerciale.
- Analyser les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques liés aux aliments.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène et les mesures de maîtrise adaptées.
- Organiser la réception, le stockage, la préparation, la conservation et la distribution des denrées en sécurité.
- Comprendre et appliquer les principes de la méthode HACCP dans un plan de maîtrise sanitaire.
- Réagir de manière appropriée en cas de non-conformité ou de contrôle officiel.

PUBLIC CONCERNÉ

- Exploitants, responsables et salariés de la restauration traditionnelle.
- Professionnels des cafétérias, libres-services et de la restauration rapide.
- Créateurs ou repreneurs d'un établissement de restauration commerciale.
- Toute personne amenée à manipuler, préparer ou distribuer des denrées alimentaires.

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis technique.
- Comprendre et s'exprimer en français afin de suivre les consignes de sécurité et les activités pédagogiques.

PROGRAMME DÉTAILLÉ – 14 HEURES

1. Aliments et risques pour le consommateur

- Dangers microbiens : principaux agents, conditions de développement et voies de contamination.
- Dangers chimiques, physiques, allergéniques et risques liés aux parasites.
- Moyens de maîtrise : températures, chaîne du froid et du chaud, durée de conservation, nettoyage-désinfection, hygiène du personnel et lutte contre les nuisibles.
- Situations à risque : toxi-infections alimentaires collectives et conduite à tenir.

2. Fondamentaux de la réglementation

- Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément.
- Principes du « paquet hygiène », responsabilité des opérateurs et traçabilité.
- Obligations relatives à l'information du consommateur, notamment les allergènes.
- Contrôles officiels, suites possibles et consultation des résultats sanitaires.

3. Plan de maîtrise sanitaire et méthode HACCP

- Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les principes HACCP.
- Identification des dangers, points déterminants, surveillance et actions correctives.
- Traçabilité, gestion des non-conformités, retrait et rappel des produits.
- Utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène adaptés à l'activité.

4. Ateliers et mises en situation pratiques – minimum 4 heures

- Analyse d'une situation de travail ou d'un espace de production.
- Contrôle des températures et interprétation des résultats.
- Construction ou vérification d'un plan de nettoyage-désinfection.
- Étude de cas : réception, stockage, préparation, refroidissement/remise en température et service.
- Repérage des écarts et définition d'actions correctives.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports structurés et échanges guidés à partir des pratiques professionnelles.
- Études de cas, quiz, analyse de documents et résolution de situations-problèmes.
- Ateliers pratiques avec supports et matériels adaptés à l'activité.
- Remise de ressources pédagogiques et de modèles d'outils opérationnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement des connaissances en début de formation.
- Évaluations formatives au fil des séquences : questions, exercices et observations.
- Évaluation des acquis en fin de formation, incluant une mise en situation et/ou un quiz.
- Évaluation de la satisfaction et remise d'une attestation individuelle de formation.

MOYENS ET ENCADREMENT

- Salle équipée, supports visuels, documents professionnels et matériel nécessaire aux ateliers.
- Formation animée par un professionnel justifiant de compétences dans le domaine de l'hygiène alimentaire.
- Groupe à effectif adapté pour favoriser les échanges et les mises en pratique.

ACCESSIBILITÉ

ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

SB Consulting Formation étudie chaque demande afin d'adapter, lorsque cela est possible, les conditions d'accueil, les supports et les modalités pédagogiques. Contactez le référent handicap avant l'entrée en formation.

DÉLAI D'ACCÈS ET INSCRIPTION

- Entrée en formation selon le calendrier des sessions et les places disponibles.
- Inscription après analyse du besoin et validation des conditions de prise en charge.
- Délai précisé lors de la demande de préinscription.

FINANCEMENT

- Employeur, OPCO, fonds propres ou autre dispositif selon éligibilité.
- Devis personnalisé établi sur demande.

CADRE RÉGLEMENTAIRE

- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Article L. 233-4 et articles D. 233-11 et D. 233-12 du Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185 du 3 avril 2026.

OBLIGATION EN RESTAURATION COMMERCIALE

Au moins une personne de l'effectif de l'établissement concerné doit pouvoir justifier de la formation spécifique, sauf reconnaissance réglementaire liée à certains diplômes ou à une expérience d'au moins trois ans comme gestionnaire ou exploitant dans le secteur alimentaire.

RÉSULTATS ATTENDUS

- Des pratiques professionnelles plus sûres et mieux formalisées.
- Une meilleure prévention des contaminations et des non-conformités.
- Des procédures d'hygiène comprises, appliquées et contrôlables.
- Une préparation renforcée aux contrôles sanitaires.

INFORMATIONS ET PRÉINSCRIPTION

SB CONSULTING FORMATION – COULOMMIERS

Préinscription en ligne : <https://sbconsultingformation.catalogueformpro.com>

Dates de session, horaires détaillés et tarif : sur consultation.