

Programme de formation

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Dates : A définir

Session : Hygiène des aliments 1 JOY-2024

Organisme : AIME 10 place Soulège 07260 Joyeuse ☎ 04-75-39-96-33 ✉ aime@emploi-formation.org	Raison sociale : Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer Forme juridique : Association loi 1901 Numéro d'OF : 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'état)
---	--

Objectifs de l'action

- Identifier les grands principes de la réglementation (le paquet hygiène) en relation avec la restauration
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités en restauration
- Situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et des principes de l'HACCP.

Public visé

- Tout public.
- Professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (traditionnelle, rapide et collective) et salariés en insertion (atelier et chantier d'insertion).

Durée et organisation :

Durée session : 14H pour la formation initiale (2 journées).

7 H pour une remise à niveau (1 journée).

Horaires : 9h-12h30 et 13h30-17h

La formation requérant un minimum de 3 personnes, nous pouvons être amenés à annuler une session prévue.

Pré-requis

- Faire preuve de motivation et se sentir concerné par l'hygiène

Modalités d'accès à la formation

Inscription auprès de nos équipes ou via un CEP (Conseiller en Evolution Professionnelle).

Le formateur référent de l'action fera le point avec vous pour vérifier l'adéquation du parcours avec vos objectifs.

Un formulaire d'inscription papier ainsi que des CGV seront à compléter. Un acompte vous sera demandé pour valider votre inscription.

Domaine de formation

(En référence aux [articles L.6313-1 à L.6313-11 du Code du Travail](#))

Hygiène sécurité hôtel restaurant (Formacode : 42793)

Contenu de formation

I. Les métiers de l'alimentation : des représentations à la réalité.

- **Introduction qu'elles sont nos représentations liées à l'hygiène, les pratiques à la maison.**
 - Travail de recherche en petits groupes sur les principes et méthodes de bonne pratique d'hygiène en cuisine.
 - Les stagiaires sont par deux ou trois.
 - Un Brainstorming permet d'évaluer les savoirs des stagiaires. Prise en compte des notions professionnelles de bases et des différences avec les pratiques à la maison.
- **Le contexte réglementaire de la manipulation des denrées alimentaires.**
 - Rappel des objectifs en relation avec la législation
 - Nouvelle législation : Décret n 2011-731 du 24 juin 2011 sur l'obligation de formation
 - Qu'est ce qu'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)
 - Qu'est ce que le plan de maîtrise sanitaire ?
 - Qu'est ce que la méthode HACCP ?
 - Le guide des bonnes pratiques.
- **La méthode HACCP, ses principes.**
 - La méthode HACCP et ses principes
 - La méthode des cinq M
 - Savoir identifier les dangers de contamination (biologiques, physiques et chimiques) liés à la transformation de denrées alimentaire.
 - Les micro-organismes : leurs différences, leur développement.
 - Les moyens de préventions.

II. Méthode HACCP quels sont les moyens de prévention.

- **La traçabilité.**
 - En externe : DLC, DLUO et DDM, savoir lire les étiquettes, la notion de circuit court. En interne : les documents et procédures, les repas témoins, les auto-contrôles, l'étiquetage des denrées...

- **Le respect des températures, la chaîne du froid.**
 - Sur les divers postes de fabrication : de la réception à la livraison. Les bonnes pratiques, les outils...
- **La marche en avant, ses principes et son sens et les moyens de contrôle.**
 - Sur les divers postes de fabrication : la marche en avant, la contamination croisée, la notion de first in first out.
- **Hygiène du personnel.**
 - Les bonnes pratiques de la réception au service, la tenue vestimentaire.
 - La santé et les moyens de contrôle.
 - Le nettoyage des mains
- **Nettoyage et désinfection.**
 - Les étapes du nettoyage, les produits, les gestes et postures
 - Présentation et bonnes pratiques des phases « nettoyage et désinfection » :
 - Apports théoriques sur les différences entre nettoyage et désinfection.
 - Les différents produits.
 - Les notions de PH.
 - Les règles de bonne conduite
 - Le plan de nettoyage et désinfection
 - Les moyens de contrôle
 - Mise en pratique : Le nettoyage et la désinfection.
 - Les stagiaires sont en binôme sur les différentes étapes : nettoyage des plans de travail ; nettoyage de la plonge ; nettoyage du sol ; nettoyage d'une machine ou d'un frigo.
 - Le nettoyage des mains dans la pratique, respect des différentes phases
 - Évaluation des risques pendant ces phases, les bonnes pratiques.

III. Evaluation et bilan de la formation

Modalités techniques et pédagogiques

Formation en centre : avec utilisation de notre plateau technique pour les mises en situation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas.

Supports et matériels utilisés

- ✓ Supports papiers tous formats visuels et professionnels, supports numériques

Documents remis

- ✓ Règlement intérieur / Programme de formation
- ✓ Documents pédagogiques

Modalités d'évaluation

- Positionnement à l'entrée de formation + Auto-évaluation des compétences.
- Evaluation des acquis de formation sous forme d'un questionnaire.
- Formulaire d'évaluation qualité rempli par les participants à l'issue de la formation.

Validation de la formation

- Remise de l'Attestation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Taux de sorties positives et de satisfaction

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2022 :

- **97,98 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,13 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;
- **80,36%** de réussite aux examens (85,71% pour les examens de langue et 75% pour les examens de cuisine)

Intervenants

Le formateur qui animera le module dispose d'une formation initiale en restauration, formation continue de formateur, et applique quotidiennement la méthode HACCP dans ses missions de formateurs techniques.

Son parcours personnel lui donne de la polyvalence, permettant l'intérêt et la prise en compte de toutes les difficultés et capacités.

Coût de l'action

Coût net de taxe à la charge du participant : 300 €

Formation non éligible au CPF.

Possibilités de prise en charge via votre entreprise, votre OPCO, ou France Travail.