

Programme de formation

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

Session : Hygiène des aliments 3 JOY-2025

Référencée N° de la formation : 251255566F - N° de la session : 2413902S

Dates : du 05/11/2025 au 06/11/2025

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 commerciale.
- 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

(Description du 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. Identifier les grands principes de la réglementation.

- **Introduction qu'elles sont nos représentations liées à l'hygiène, les pratiques à la maison.**
 - Travail de recherche en groupe sur les principes et méthodes de bonne pratique d'hygiène en cuisine. 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.
 - Les notions d'agrément, les organes de contrôle.
 - Le paquet hygiène.
 - Qu'est-ce qu'une T.I.A. et une T.I.A.C. (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. Hygiène des aliments quels sont les moyens de prévention.

- **La traçabilité.**
 - La qualité de la matière première. 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, gestion des non-conformités...
- **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 dans l'espace et dans le temps, la contamination croisée, la notion de first in first out.
 - La gestion des déchets et des invendus.
- **Hygiène du personnel et hygiène des manipulations.**
 - 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.**
 - Le plan de 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.
 - Les moyens de contrôle.
- **Le plan de lutte contre les nuisibles.**

III. Evaluation et bilan de la formation

Modalités techniques et pédagogiques

Formation en centre ou en intra entreprise.

Utilisation de notre plateau technique pour les mises en situation et les études de cas.

Individualisation et personnalisation des parcours

Ateliers collectifs et en sous-groupe + accès aux ateliers numériques

Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas. Pour toutes demandes d'informations, veuillez contacter notre référente handicap, Aurélie MARTINET, par mail à accueil@aime-emploi-formation.org ou au 04-75-39-96-33.

Supports et matériels utilisés

- ✓ Supports papiers tous formats visuels et professionnels, supports numériques.
- ✓ Matériels professionnels du plateau technique cuisine adapté aux formations cuisine.

Documents remis

- ✓ Livret du stagiaire
- ✓ Règlement intérieur / Programme de formation
- ✓ Documents pédagogiques

Modalités d'évaluation

- Positionnement à l'entrée de formation.
- Evaluations formatives et mises en situations pendant la formation.
- 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.
- Remise de l'attestation des acquis de formation.

Taux de sorties positives et de satisfaction

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2023 :

- **94,74 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,75 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;
- **78,93%** de réussite aux examens (**82,86%** pour les examens de langue et **75%** pour les examens de cuisine / **91,5%** des stagiaires des parcours concernés ont été inscrits à l'examen et **100%** des inscrits s'y sont présentés)

Suite de parcours et débouchés

Le ou la bénéficiaire de la formation peut exercer dans différents secteurs de la restauration : traditionnelle, collective, chaîne, rapide, aussi bien en brasserie, restaurant traditionnel, gastronomique ou thématique, brasserie, bistro, service de traiteur...

Type d'emplois accessibles : Commis de cuisine / Cuisinier...

Intervenants

Les formateurs qui animent le module disposent d'une formation initiale en restauration, formation continue de formateur, et appliquent quotidiennement les méthodes d'hygiène des aliments dans leurs missions de formateurs techniques.

Leurs parcours personnels leur donnent de la polyvalence, permettant l'intérêt et la prise en compte de toutes les difficultés et capacités.

Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

Coût de l'action

Coût total de la formation : **301 €** (soit 21.5 €/heure stagiaire)

Financements possibles : Selon les situations individuelles, l'action peut être entièrement ou partiellement prise en charge par différents dispositifs individuels (Pro-A, AIF, Plan de développement des compétences, FNE-Formation...). Pour plus d'informations, nous contacter.

Statut des stagiaires

Stagiaire de la formation professionnelle.