

## Hygiène et qualité alimentaire en restauration

### Formation en présentiel (14h)

## Programme

**Public visé :** Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

**Eligible au CPF :** Non

**Durée :** 2 x 7 heures soit 14 heures

**Objectifs de formation :**

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité afin d'assurer et d'offrir à la clientèle une prestation alimentaire de qualité
- Connaître le contexte réglementaire applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Obtenir l'attestation DRAAF

**Prérequis pédagogique et technique :** Aucun

**Moyens pédagogiques :** Apport didactique d'un intervenant – Formation 100% présentiel -

**Méthodes mobilisées :**

- Alternance entre démonstrations et applications - Travail dans un cadre commun (écoute active, droit à l'erreur, bienveillance) - L'approche pédagogique est adaptée au profil de chaque personne.

Des supports de cours sont remis en format PDF.

**Modalités d'évaluation initiale :**

Un quiz de connaissance est remis au démarrage de la formation afin de définir le niveau initial du stagiaire

**Modalités d'évaluation finale :**

- Un quiz de connaissance est remis en fin de formation afin d'évaluer les notions acquises
- Remise de l'attestation nominative DRAAF
- Echange en fin de formation entre les participants et le formateur pour valider que la formation a bien répondu aux attentes et que les objectifs pédagogiques ont bien été atteints.
- Un questionnaire de satisfaction est rempli par les participants à l'issue de la formation pour recueillir leurs satisfactions et mesurer la qualité de la formation assurée.
- Un questionnaire d'évaluation à froid est envoyé aux participants pour mesurer l'acquisition des compétences à l'issue de la formation

**Modalité d'accès à la formation :** Entretien préalable, téléphonique ou physique avec Mme Baïa GUESDON

**Délai d'accès :**

Minimum 48 heures avant le démarrage de la formation, selon la disponibilité des places et du financement

**Tarif :** 350.00€ TTC (Nous ne sommes pas assujettis à la TVA)

**Accessibilité de nos locaux aux personnes handicapées :** Non. Si vous êtes en situation de handicap : Possibilité d'organisation et d'adaptations. Merci de nous contacter pour une étude personnalisée.

**Assistance technique et responsable du stage :** Mme Baïa GUESDON - Contact : 02 51 68 46 15 ou par mail : [baia@atc-formations.fr](mailto:baia@atc-formations.fr). Délai de réponse sous 48 heures.

V4 – MAJ 2024

### Identifier les grands principes de la réglementation :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

### Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les réactualisations alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

### Mettre en œuvre les principes de l'hygiène :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

### Aliments et risques pour le consommateur :

- Microbiologie des aliments
- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- La répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- Les autres dangers potentiels
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (allergènes...).

### Echanges sur les pratiques professionnelles des stagiaires

Conseils sur des situations concrètes professionnelles.