

PROGRAMME DE FORMATION :

Intitulé : Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (14h)



- ✓ **100% à distance et à votre rythme** : accès 24h/24 pendant 15 jours (parcours de vidéos et quiz interactifs)
- ✓ Suivi par des **formateurs experts dédiés** (joignables non-stop toute la semaine)
- ✓ Délivrance de **l'attestation réglementaire**, organisme reconnu et enregistré DRAAF
- ✓ **Pack pédagogique complet à télécharger** : Tous les cours, nombreuses fiches complémentaires, modèles Plan Maîtrise Sanitaire (PMS), tableaux allergènes, traçabilité, réception, autocontrôles et méthode HACCP.



Objectifs pédagogiques :

Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène en matière de restauration commerciale (réglementation, risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en œuvre des principes d'hygiène) et obtenir **l'attestation réglementaire** conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011.

Certisure est un organisme de formation certifié, et enregistré auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DRAAF.

Compétences visées :

Gestion d'une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, indépendants/entrepreneurs, personne en reconversion et plus généralement tout public intéressé par l'hygiène alimentaire souhaitant travailler dans le domaine CHR et obtenir l'habilitation obligatoire.

Prérequis

Savoir lire et parler le français.

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

La formation hygiène alimentaire est d'une durée de 2 jours et se déroule entièrement à distance, **au rythme de l'apprenant** sur la plateforme E-Learning.

Il dispose de 15 jours pour terminer le parcours complet. Cette formation est réglementée depuis 2011. Elle est indispensable aux professionnels de la restauration commerciale et dispensée obligatoirement par des organismes de formation enregistrés auprès de la DRAAF.

Elle doit être suivie avant l'ouverture de tout établissement de restauration commerciale (restaurants, snacks, food-truck, restauration rapide, ...). Pour tous les autres secteurs, une obligation de formation à l'hygiène concerne toute personne manipulant des denrées alimentaires s'il est laissé en autonomie, et cette formation permet d'y être conforme (Règlement européen n°852/2004)

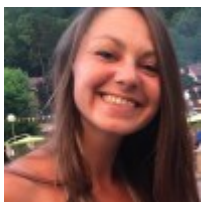
Il existe des cas de dispense du fait de diplômes spécifiques (BEP/CAP option Cuisine) ou d'au moins 3 ans d'expérience en qualité de gérant ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Méthodes mobilisées

La formation est dispensée sur notre plateforme E-Learning selon des critères de qualité stricts détaillés dans l'annexe « Protocole individuelle de formation ».

Les stagiaires sont sollicités en fin de formation afin d'évaluer la qualité de celle-ci et des formateurs.

Formateurs :



La formation est dispensée par Chloé LABBRUCCI, formatrice en hygiène alimentaire avec plus de 12 ans d'expériences en restauration et titulaire d'un BTS Hôtellerie-restauration.

La partie réglementaire est assurée par Florian DE VAULX, formateur titulaire du Master en droit des affaires.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Des quiz et cas pratiques sont réalisés tout au long de la formation pour s'assurer de l'assimilation des connaissances. Un quiz final permet d'évaluer la bonne intégration globale de l'ensemble des connaissances.

Tarifs : 350 €



Prise en charge possible par les OPCO (FAFIH, AGEFICE, ...) et Pôle Emploi
Prise en charge par Mon Compte Formation (+30 millions de bénéficiaire) [cliquez ici](#)

Ce tarif comprend : l'intégralité de la formation en E-Learning, l'accès à la plateforme de questions-réponses et aux formateurs, la délivrance de l'attestation officielle et des supports pédagogiques complets ainsi que du pack pédagogique.

TVA non applicable selon Art. 261.4.4 a du CGI.

Accessibilité

– Le support technique est accessible à tout moment pour aider et orienter les apprenants dans la prise en main de la plateforme E-Learning. Joignable 7j/7 à support@certisure.com

Contacts

Pour toute question ou inscription par téléphone, nous vous répondons du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.

Tél : 04.65.84.44.34

Vous pouvez aussi remplir le formulaire de contact en ligne [en cliquant ici](#) ou bien directement par mail : support@certisure.com

Autres informations

Pour tout renseignement complémentaire, voir [la page dédiée en ligne](#).
Programme complet de la formation, règlement intérieur et protocole individuel de formation (FOAD) **en annexe**.

ANNEXE : Programme complet de la formation

1. Aliments et risques pour le consommateur :

— Introduction des notions de danger et de risque.

1.1 Les dangers microbiens.

1.1.1. 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 micro-organismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. 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).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration Commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et cibles ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/recongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de versification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifique.