

Formation Référents Hygiène

Préambule :

Cette action de formation, rendue obligatoire au 1^{er} octobre 2012 par le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011, répond au référentiel défini par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire défini dans l'Arrêté Ministériel du 05/10/2011. Elle permet aux personnels de la restauration commerciale d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et d'assurer la satisfaction du client.

Conditions de réalisation

Intitulé officiel : Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Type de formation : Intra-entreprises

Durée : 2 journées (14 heures)

Délai d'accès : 15 jours

Public : Toute personne en charge d'organiser et de gérer des activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation

Nombre de stagiaires : Maximum 10 par session

Prérequis stagiaire : Pas de prérequis spécifique définis dans les différents décrets

Formateur : Christopher Rault

Consultant formateur sénior,

Ingénieur diplômé ESMISAB (devenue ESIAB),

Certifié en HACCP-SMSDA par l'organisme Calyxis Licence N° 00037/HACCP/SMSDA,

Finaliste du Concours MOF "Consultant Hygiène en Restauration" en 2015

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître et comprendre l'obligation de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire (PMS) issu du paquet hygiène
- Comprendre le rôle des autocontrôles

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

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

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- 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

Conditions de prise en charge

Nonobstant le fait que l'action de formation « Référent Hygiène » réponde aux exigences du décret n° 2011-731 du 24 juin 2011, elle entre également dans la catégorie des actions prévues par l'Article L6316-1 du Code du Travail (préformation et préparation à la vie professionnelle, promotion, prévention, conservation, acquisition, entretien, perfectionnement des connaissances) et est éligible au DIF.

Control Nord SAS (Conform Expertise) est enregistrée au Registre des Organismes de Formation auprès de la Préfecture de Région de Haute Normandie sous le numéro 23 76 05199 76 et bénéficie, à ce titre, de la possibilité de conclure une convention tripartite de formation professionnelle continue avec le Client et l'Organisme de Gestion des Fonds de Formation Professionnelle Continue.

Control Nord SAS (Conform Expertise) est, conformément aux exigences du décret n° 2011-731 est enregistré au répertoire ROFHYA Ile-de-France du Ministère de l'Agriculture sous le numéro 110439372015.

PROGRAMME – 1^{ère} journée

Horaires	Déroulement pédagogique	Moyens pédagogiques
9H00 /9h30	Accueil - Présentations - Recueil des attentes et motivations	Tour de table
9h30 /13h00	<p>1 - Aliments et risques pour les consommateurs Introduction des notions de danger et de risque 1.1 Les dangers microbiens <i>1.1.1 - Microbiologie des aliments</i> - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) - Le classement en utiles et nuisibles - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction - La répartition des micro-organismes dans les aliments <i>1.1.2 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation</i> - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire - Les toxi-infections alimentaires collectives - Les associations pathogènes/aliments <i>1.1.3 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques</i> - 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 <i>1.2.1 Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)</i> <i>1.2.2 Dangers physiques (corps étrangers...)</i> <i>1.2.3 Autres dangers biologiques (allergènes...)</i></p>	Présentation par vidéoprojection Articles presse et vidéos d'actualités sur des cas d'intoxication Exemples de rappels produits pour dangers microbiologique, physique, chimique ou allergènes
13h00/14H00	Déjeuner	
14H00/17H00	<p>2. - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) 2.1 - <u>Notions de dérogation, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément</u> 2.2 - <u>L'hygiène des denrées alimentaires (règlement communautaire en vigueur)</u> - 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 l'HACCP 2.3 - <u>L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail</u> 2.4 - <u>Les contrôles officiels</u> - Par qui ? DD(CS)PP, ARS - Comment ? Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés... - Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure...</p>	Présentation par vidéoprojection Remise de l'A.M. du 21/12/2009 et sa note de service DGAL n°2011-8117 du 23/05/2011

PROGRAMME – 2nde journée

Horaires	Déroulement pédagogique	Moyens pédagogiques
9h30/13h00	<p>3. - Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)</p> <p>3.1 – <u>Les BPH</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'hygiène du personnel et des manipulations - Le respect des températures de conservation, cuissons, refroidissement et congélations/surgélations - Les durées de vie (Date Limite de Consommation (DLC), Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) et Date Limite de Consommation interne (DLCI)) - Les procédures de congélation/décongélation - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks 	<p>Présentation par vidéoprojection</p> <p>Echanges avec les stagiaires pour faire le lien avec leurs postes de travail</p>
13h00/14H00	Déjeuner	
14H00/17H00	<p>3.2 - <u>Les principes de l'HACCP</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduction concernant les principes et étapes de la méthode d'analyse des dangers <p>3.3 - <u>Les mesures de vérification dans le restaurant</u> : les étapes clés et les autocontrôles / enregistrements associés</p> <p>Exemples : Réception / Stockage / déconditionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluer la qualité d'une livraison, contrôler les approvisionnements, les températures de stockage, les dates, la gestion des stocks <p>Les préparations froides / Les cuissons / Stockage des produits finis / Service :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les températures des préparations froides, cuissons, refroidissement rapide et remise en température - Plan de nettoyage <p>3.4 - <u>Le GBPH du secteur d'activité spécifié</u></p>	<p>Présentation par vidéoprojection</p> <p>Echanges avec les stagiaires pour faire le lien avec leurs postes de travail</p>
17H00/17H30	Validation des acquis	QCM et correction
17H30/17H45	Evaluation de la formation	Questionnaire