



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, les stagiaires maîtrisent la **réglementation** et les **bonnes pratiques d'hygiène**, savent identifier les risques, mettre en place un **PMS** et un **PND**, et savent réagir efficacement en situation de contrôle ou de non-conformité.

DURÉE DU PROGRAMME

2 jours en présentiel (14 heures)

TARIF DU PROGRAMME

379 € HT

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance d'exposés interactifs, études de cas, ateliers pratiques en cuisine professionnelle (laboratoire 35 m², quai de livraison, économat, chambre froide), travaux en groupe et mises en situation.

VALIDATION DE LA FORMATION

- Test d'évaluation des acquis
- Délivrance de l'attestation de participation à la formation

PRÉREQUIS

Aucun

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

- 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 le paquet hygiène ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

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 ;
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

JOUR 1

SÉQUENCE 1: ACCUEIL ET INTRODUCTION (45MIN)

- Présentation du programme et objectifs.
- Importance de l'hygiène en restauration.
- Ice breaker : jeu « la chaîne des dangers alimentaires ».
- Questionnaire de début de formation.

SÉQUENCE 2: CADRE RÉGLEMENTAIRE (1H)

- Responsabilités des opérateurs et obligations (résultat/moyens).
- Présentation du Paquet Hygiène, PMS et obligations de déclaration.
- Étude de documents et échanges interactifs.

SÉQUENCE 3: ÉTUDE DE CAS PRATIQUE (1H)

- Analyse d'un problème d'hygiène en restaurant.
- Travail en sous-groupes, restitution en plénière.
- Objectif : proposer des solutions correctives adaptées.

SÉQUENCE 4: DANGERS ALIMENTAIRES (1H30)

- Dangers chimiques, physiques, biologiques et allergènes.
- Microbiologie et conditions de développement/destruction.
- Exemples concrets (TIAC, crises médiatisées).
- Discussion collective sur cas pratiques.

SÉQUENCE 5: ATELIER PRATIQUE EN CUISINE (2H)

Hygiène en situation réelle :

- Hygiène du personnel : tenue professionnelle, protocole de lavage des mains.
- Réception des denrées : contrôle documents, températures, décartonnage, rangement, FIFO/PEPS, tri des emballages.
- Production : préparation froide (végétaux, BOF, produits carnés), respect des protocoles d'hygiène (matériel, désinfection, prévention des contaminations croisées).
- Analyse et corrections : observation des erreurs et mise en place d'un plan rectificatif.

SÉQUENCE 6: SYNTHÈSE DE FIN DE JOURNÉE (30MIN)

- Récapitulatif, question-réponse.
- Vérification de la compréhension des notions vues.

JOUR 2

SÉQUENCE 7 : RÉVISIONS (45MIN)

- Reprise des notions clés du Jour 1.
- Discussion interactive avec exemples concrets.

SÉQUENCE 8 : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (2H)

- Élaboration d'un PMS simplifié (BPH, HACCP, traçabilité).
- Travail en groupes avec cas fictifs.
- Restitution collective et échanges.

SÉQUENCE 9 : PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION (2H)

- Construction d'un PND adapté à un restaurant.

Atelier pratique en cuisine :

- Élaboration d'un plan par les stagiaires.
- Mise en pratique en conditions réelles (fin de service).
- Nettoyage des zones (chambre froide, plans de travail, sols, matériel).
- Analyse des erreurs et corrections proposées.

SÉQUENCE 10 : CONTRÔLES OFFICIELS (1H)

- Organisation des autocontrôles et relation avec les autorités.
- Simulation en binômes d'un entretien avec un contrôleur sanitaire.

SÉQUENCE 11 : ÉVALUATION ET CLÔTURE (1H)

- Récapitulatif des acquis.
- Discussion interactive et QCM final.
- Validation des connaissances et remise d'un support de synthèse.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La formation est accessible après l'inscription et le règlement d'un acompte, elle est accessible jusqu'à **15 jours** avant le début de la formation.

Si vous êtes en **situation de handicap**, pour que nous puissions étudier l'adaptabilité de la formation à votre situation, veuillez contacter :

À Paris : Agathe Trémoulet (agathe@lasource-foodschool.com)
Référente mobilité et handicap

À Toulouse : Isabelle Tirbois (isabelle@lasource-foodschool.com)
Référente mobilité et handicap

À Bordeaux* : Madeline Douteau (madeline.douteau@darwin.camp)
Référente mobilité et handicap