

# Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale



Cette formation vous permettra de répondre à vos obligations réglementaires en matière d'hygiène alimentaire ou de mettre à jour vos connaissances dans ce domaine

Formation  
**Certifiante**

Niveau  
**Initiation**

**Présentiel**

Financement  
**Possible**



## Vos objectifs

- Etre capable de connaître les exigences réglementaires
- Etre capable d'identifier ses risques sanitaires alimentaires
- Etre capable d'évaluer son organisation et son efficacité en matière d'hygiène alimentaire
- Etre capable de mettre en place un plan d'actions pour être en conformité avec la réglementation



## Pré-requis

- Travailler dans le secteur de l'alimentaire, la restauration traditionnelle ou collective, ou les métiers de bouche
- Ou avoir le projet de travailler dans ce secteur



## Nos points forts

Formation donnant lieu à la remise d'une attestation de formation DRAAF permettant de justifier de l'obligation de formation des professionnels de l'alimentation au paquet hygiène et à la méthode HACCP (règlement CE 852/2004) notamment pour la restauration commerciale (arrêté du 5 octobre 2011)

Nos formateurs experts travaillent en partenariat avec les services de contrôle hygiène (DDPP17) par convention depuis 2005.

Nos équipes vous accompagnent dans :

- L'établissement de votre parcours formation
- L'étude des modalités de prise en charge
- La bonne information sur le CPF et toutes les évolutions réglementaires en matière de formation

Nos formations sont adaptées aux particularités des TPE (Très Petites Entreprises)

## Tarif

**Artisan : 420 € \***  
**Autre public : 560 € \***

*\*Tout ou partie de la Formation peut être pris en charge*



## Durée

2 jours soit 14h



## Effectifs

Minimum : 06

Maximum : 15



## Public

Tout public

## Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation, selon les places disponibles et les modalités de financement.

Consulter le calendrier des formations sur [www.cma17.fr](http://www.cma17.fr)

Formation accessible aux personnes en situation de Handicap Des besoins spécifiques ? contactez notre référent handicap.



# Programme

## Réglementation en vigueur et présentation du plan de maîtrise sanitaire

- Paquet Hygiène, arrêté du 21 décembre 2009, décret du 24 juin 2011. Enregistrement des exploitations
- Les contrôles officiels
- Principes de base du paquet hygiène, la méthode HACCP
- Présentation des guides de bonnes pratiques d'hygiène

## Aliments et risques pour le consommateur : notion de danger et de risque

- Les différents dangers potentiels
- Les micro-organismes
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Facteurs influençant le développement des microorganismes

## Les bonnes pratiques d'hygiène - Moyens de maîtrise du danger microbiologique

- Aménagement des postes de travail - Organisation du travail
- Hygiène des manipulateurs - Nettoyage et désinfection, bactériologie - Réception et contrôle qualité des matières premières - Les conditions de transport - Maîtrise du froid positif et négatif - Organisation du rangement, gestion des stocks
- Lavage des végétaux, durée de vie des produits - Cuisson et chaîne du chaud, refroidissement - Chaîne du froid, congélation/décongélation - Conditionnement sous vide
- Gestion des déchets - Exposition à la vente - Lutte contre les nuisibles

## Traçabilité

- Mise en place d'un système de traçabilité

## Gestion des produits non conformes et gestion de crise sanitaire

## Méthodes et moyens pédagogiques



### Techniques d'animation

Pédagogie active et participative, basée sur l'échange de pratiques

### Ressources

Salle équipée d'un vidéo projecteur et d'un paper board

### Outils supports

Supports de formation et documents réglementaires remis aux stagiaires

## Encadrement

Les formateurs Carine FONTANEL, Elise BOIRON, Anne MERCIER disposent d'une qualification et d'une expérience dans le domaine de l'agroalimentaire

## Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'évaluation à l'entrée et à la fin de la formation
- Evaluation de la satisfaction des clients
- Attestation de fin de formation
- Attestation DRAAF



## Pour aller plus loin



### Permis d'exploitation

Objectif principal : mettre en application les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « grande licence restaurant ».

## Contactez-nous

CMAR Nouvelle-Aquitaine - Charente - Maritime  
107 Avenue Michel Crépeau. 17024 LA ROCHELLE CEDEX 1  
[www.cmar17.fr](http://www.cmar17.fr)

Service formation  
**0809 54 17 17**  
[formation@cm-larochelle.fr](mailto:formation@cm-larochelle.fr)

