



WHALES
FORMATION

06 24 39 12 08

whalesformation@gmail.com

<https://whalesformation.fr>

PROGRAMME

FORMATION HYGIENE EN RESTAURATION

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



Description des objectifs de la formation :

À l'issue de la formation vous serez capable d'appliquer les **bonnes pratiques d'hygiène** permettant de garantir la **sécurité alimentaire** en restauration. Vous serez en mesure d'évaluer vos pratiques professionnelles et de vérifier leur conformité par rapport à la **réglementation**. Vous développerez des capacités permettant de participer à la mise en place de la **méthode HACCP** et du **plan de maîtrise sanitaire** dans votre établissement, conformément à l'obligation de formation en matière d'hygiène (décret 2011-731 du 24/06/2011).

Compétences visées :

- Acquérir les connaissances réglementaires en hygiène et sécurité alimentaire appliquées à la restauration.
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène préconisées par la réglementation.
- À partir de l'analyse des risques et des dangers en restauration, appliquer la méthode HACCP en l'adaptant à votre établissement commercial.



Validation de la formation :

À l'issue de la formation, vous obtiendrez l'attestation réglementaire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011.



Méthodes, moyens pédagogiques et encadrement :

- La formation se déroule entièrement à distance en mode E-learning tutoré, au rythme de l'apprenant sur la plateforme LMS.
- L'apprenant dispose d'un mois pour réaliser le parcours complet de la formation de 14 heures.
- La formation s'articule autour de 3 ateliers comprenant 21 cours auto-formatifs tutorés, reprenant l'ensemble du référentiel de formation de l'annexe II de l'arrêté du 5/11/2011.
- Pour chaque atelier, l'apprenant s'auto-positionne et valide les acquis à la fin de chacun des ateliers sous forme de QCM.
- Un système de tutorat s'adapte à la demande et aux besoins de chaque apprenant autour d'un système d'échanges asynchrones et de classes virtuelles (avant, pendant et après la formation).

Durée de référence :

- ▶ 14 heures (Réalizable à votre rythme sur 1 mois)

Public visé :

- ▶ Salariés
- ▶ Demandeurs d'emplois
- ▶ Indépendants / entrepreneurs
- ▶ Personnes en reconversion
- ▶ Tout public intéressé par l'hygiène alimentaire souhaitant travailler dans le domaine CHR et obtenir l'habilitation obligatoire

Prérequis :

- ▶ Savoir lire et parler français.
- ▶ Pouvoir se connecter sur Internet avec un ordinateur, une tablette ou un téléphone.
- ▶ Entretien d'analyse du besoin et contractualisation du parcours de formation.

Coût de la formation :

- ▶ **350 euros** : Accès à la plateforme + classe virtuelle + tutorat (mail, forum, téléphone) + dossier ressources des protocoles et suivi de la traçabilité.



Objectifs pédagogiques :

- Identifier les points clés des principes de la « sécurité alimentaire ».
- Repérer les bonnes pratiques d'hygiène pour travailler dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Identifier les éléments constitutifs d'un plan de maîtrise sanitaire.



Contenu de la formation :

La formation s'articule autour de 3 ateliers :

** Voir annexe ci-dessous reprenant le référentiel de formation de l'annexe II de l'arrêté du 05/11/2011.*

1 Atelier – Les enjeux de la maîtrise sanitaire

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ;
 - Principes de base : du paquet hygiène, de la traçabilité, des bonnes pratiques d'hygiène et des procédure HACCP ;
 - Les règles sanitaires applicables et les contrôles officiels.
- Les dangers microbiens :
 - Microbiologie des aliments ;
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation ;
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Les allergènes :
 - Les différents types d'allergènes ;
 - Les procédures.

Atelier 2 – Les bonnes pratiques d'hygiène

- Les 5 M pour respecter les procédures et les protocoles du guide des bonnes pratiques :
 - Main d'œuvre : l'hygiène du personnel et les manipulations ;
 - Matière première : l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
 - Milieu : nettoyage, désinfection et entretien des locaux ;
 - Matériel : entretien, procédure et contrôle du matériel ;
 - Méthode : respect des températures de conservation, les durées de vie des produits, les procédures, les dangers potentiels chimiques, physiques et biologiques.

Atelier 3 – Etablir son plan maîtrise sanitaire

- Les principes de l'HACCP :
 - Analyse des dangers, identification des points critiques ;
 - Auto-contrôle et enregistrement.



Profil des formateurs :

- **Valentin ARNOULT** : Plus de 5 ans d'expérience en hôtellerie-restauration et titulaire du titre « Assistant Manager en Tourisme Hôtellerie Restauration » et d'un Bachelor « Concepteur Digital Learning ».
- **Alexandre ARNOULT** : Plus de 25 ans d'expérience en hôtellerie-restauration, 20 ans d'expérience sur la mise en œuvre de la formation hygiène alimentaire en restauration et formateur titulaire d'un Master « Formation Professionnelle des Adultes ».



Accessibilité :

Le support technique est accessible de manière synchrone (téléphone, classe virtuelle) ou asynchrone (forum, mail), l'équipe pédagogique est joignable 7j/7 à tout moment pour aider et orienter les apprenants dans :

- L'identification du besoin personnalisé de formation en hygiène alimentaire dans la restauration (vérification du besoin de formation suivant l'expérience professionnelle ou des diplômes déjà obtenus par les personnes).
- La prise en main et la navigation de la plateforme E-Learning.
- Le suivi du parcours de formation et des apprentissages.
- La validation des acquis.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



- N'hésitez pas à nous faire part de votre situation. Nous analyserons toute demande afin de déterminer les adaptations nécessaires et possibles.

Système d'évaluation :

- 1- Evaluation prédictive : QCM de positionnement au début de chacun des trois ateliers.
- 2- Evaluation formative : Activités pédagogiques et QCM dans chacun des 21 cours auto-formatifs, permettant de faciliter les apprentissages pour l'atteinte des objectifs pédagogiques.
- 3- Evaluation sommative de la formation : Validation des acquis sous forme de QCM pour chaque atelier. (Vous devrez valider au moins 80% de bonnes réponses pour valider la formation)
- 4- Validation de l'obtention de l'attestation de formation : Validation des QCM lors d'une classe virtuelle et remédiation personnalisée des apprentissages avant de délivrer l'attestation de formation.

* **Annexe** : Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

A. — Objectifs :

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

B. — Référentiel de capacités :

1. 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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

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 fermeture ;
- 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.

C. — Référentiel de formation, savoirs associés :

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 microorganismes ;
- 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 ciblés ;
- 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/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

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

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.