

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activités des établissements de restauration commerciale

Durée : 2 jours, 14h00 – **Tarif :** 420€

Réf : Q0520 – v10/25



Points forts : Pédagogie interactive avec séquences de mise en application dans la cuisine pédagogique de l'IFA Campus Marcel Sauvage, favorisant l'assimilation des connaissances. Formation 100% en présentiel avec un formateur expert présent pendant toute la durée. Programme conforme au cahier des charges de l'arrêté du 12/02/2024.

Objectifs

- ▶ **Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités 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**
- ▶ **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale**

Programme

- ▶ Accueil – Présentations – Attentes
- ▶ QUIZZ initial d'évaluation des connaissances

1. Aliments et risques pour le consommateur

▶ 1.1. Les différents dangers

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

▶ 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments

- Le monde microbien
- 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
- Les autres dangers biologiques (parasites)

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

▶ 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers

- 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

Mises en application en cuisine pédagogique (2h)



Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activités des établissements de restauration commerciale

Durée : 2 jours, 14h00 – **Tarif :** 420€

Réf : Q0520 – v10/25

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

- ▶ **2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément** (Cerfas 13984 et 13982)
- ▶ **2.2. L'hygiène des denrées alimentaires** (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
 - Principes de base du paquet hygiène
 - La traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- ▶ **2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.** Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation
- ▶ **2.4. Les contrôles officiels**
 - Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé
 - Les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP)
 - Grilles de contrôle
 - Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
 - AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles
 - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture
 - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

3. Le plan de maîtrise sanitaire - La responsabilité de l'exploitant

- ▶ **3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) et leur validation
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
 - Le plan de nettoyage désinfection
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
 - L'approvisionnement en eau
 - Les contrôles à réception et à expédition

Mises en application en cuisine pédagogique (2h)

- Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E. Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc.
- L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes
- ▶ **3.2. Les principes de l'HACCP**
- ▶ **3.3. Les mesures de surveillance et de vérification** (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- ▶ **3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille**
- ▶ **3.5. La traçabilité**



Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activités des établissements de restauration commerciale

Durée : 2 jours, 14h00 – **Tarif** : 420€

Réf : Q0520 – v10/25

- ▶ Évaluation de fin de formation (Quizz de connaissances)
- ▶ Clôture

Démarche pédagogique

Formation réalisée 100% en présentiel, interactive entre le formateur et les participants.

Progression pédagogique développée par l'apport de connaissances théoriques, d'exemples et de mises en situation individuelles ou en groupe. Les séquences de mise en situation sont réalisées sur un plateau technique de l'IFA Campus Marcel Sauvage dans des conditions réelles (cuisine pédagogique).

Formateur-consultant expert dans le domaine de la sécurité alimentaire en restauration commerciale et collective, sélectionné par le CEPPIC pour ses compétences techniques et son expérience significative, tant sur le sujet traité qu'en matière de pédagogie.

Public

- Toute personne travaillant dans un établissement de restauration commerciale relevant des secteurs d'activités suivants : **restauration traditionnelle, cafétérias et libres services ou restauration de type rapide**
(Décret no 2011-731 du 24 juin 2011 : formation obligatoire pour au moins un membre de l'établissement dont aucun membre du personnel ne détient un diplôme ou titre figurant sur la liste de l'arrêté du 18 novembre 2024)
- **Commerces de bouche** : boulanger-pâtissier, charcutier, traiteur, boucher, épicerie fine...
- **Chambres/Tables d'hôtes**

Formation adaptée pour les personnes en situation de handicap.

Groupe de 6 personnes minimum et 12 maximum.

Prérequis

Pas de pré requis particulier.

Modalités d'évaluation

Évaluation des acquis tout au long de la formation avec des exercices pratiques et des quizz.

Délivrance d'une attestation de fin de formation spécifique.

Chaque participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

1 858 personnes formées en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement, RSE en 2024

95% Taux de satisfaction à chaud 2024

Dates de session

Mises à jour le 08/10/2025

- Nous consulter

Lieu : IFA Campus Marcel Sauvage - 11 rue du Tronquet - 76130 Mont Saint Aignan



Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr

Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise

CEPPIC 194, rue de la Ronce 76230 ISNEAUVILLE - www.ceppic.fr