



HACCP – ASSURER LA SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER ou INTRA : 349 € HT /pers
Public visé	Tous publics	Pré- requis	Compréhension du français
Modalités	Présentiel	Session	A la demande

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale (méthode HACCP, marche en avant, températures de stockage, chaîne du froid...), respecter et transmettre les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Vous serez capable d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène, mettre en œuvre les principes de l'hygiène et d'appliquer et faire appliquer les protocoles de nettoyage, de désinfection et les règles de sécurité alimentaire.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Connaissances de base en microbiologie des aliments (3h30 – 2 séquences)

- Connaître le monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles
- Comprendre les dangers biologiques : conditions de multiplication, influence de la température...
- Identifier les principaux pathogènes d'origine alimentaire

2- Maîtrise des dangers biologiques (3h30 – 1 séquence)

- Limiter les contaminations
- Maîtriser la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Séparer les activités dans l'espace ou dans le temps
- Entretien des locaux et le matériel

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

3- Réglementation et bonnes pratiques d'hygiène (3h30 – 2 séquences)

- Connaître les procédures : déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- S'approprier les principes de base du Paquet Hygiène, hygiène des denrées alimentaires (règlement CE n°852/2004) et l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail
- S'appuyer sur les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP
- Tracer et gérer les non-conformités

4- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) (3h30 – 1 séquence)

- Appliquer et faire appliquer les BPH et les principes de l'HACCP
- Appliquer et faire appliquer les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
- Transmettre le GBPH restaurateur

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.



SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux hygiène alimentaire** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux notamment de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments d'analyse sur leurs attentes et enjeux pour leur établissement. Le formateur synthétise l'ensemble et en expose les notions de qualité, de sécurité, d'hygiène alimentaire. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Base de microbiologie des aliments** : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes virtuels, permettant de mettre en exergue les principaux éléments de connaissances du monde microbien, les dangers biologiques et les principaux pathogènes d'origine alimentaire. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les conditions de multiplication, l'influence de la température, les TIAC les plus fréquentes, les couples pathogènes/aliments... Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Maîtrise des dangers biologiques** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de situations, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'identifier les moyens de maîtrise des dangers biologiques. L'accent est porté sur la limite des contaminations, la chaîne du froid, la chaîne du chaud, la séparation des activités, les manipulations, l'entretien des locaux (nettoyage-désinfection) ... Des outils clés pratiques sont transmis (schéma, process, plan de désinfection, ...). L'interactivité avec les stagiaires sur les différentes situations permet d'évaluer leur progression.
- **Séquence 4 (1h30) Réglementation nationale et européenne** : Le formateur expose les fondamentaux de la réglementation en matière de restauration commerciale. Un quizz informel permet aux stagiaires d'apporter leurs connaissances et leur expérience en la matière. Le formateur synthétise l'ensemble en présentant les principaux textes et éléments à retenir. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 5 (2h) Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire** : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les principes et procédures HACCP, le guide des bonnes pratiques, les mesures d'autocontrôle et d'enregistrement. Le formateur évalue l'acquisition des compétences via leurs productions.
- **Séquence 6 (3h30) Plan de maîtrise sanitaire** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose un modèle de plan de maîtrise sanitaire, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de s'approprier l'outil de manière concrète sur leur établissement. L'accent est porté sur les mesures de vérification, la traçabilité, l'hygiène des denrées alimentaires, la gestion des non-conformités, les 5M, la marche en avant... Des outils pratiques sont transmis (GBPH, PMS, ...). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses régulières sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques. En temps asynchrone, les stagiaires peuvent se connecter à leur rythme sur une période déterminée par le planning de formation.



METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : PowerPoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- Assistance : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation.

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- Positionnement : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- Finale : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit son attestation DRIAAF, une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

SH CONSULTING est agréé par la DRIAAF pour la mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue par le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 qui a rendu obligatoire la formation en matière d'hygiène alimentaire.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.
- Nos conseillers sont à votre disposition au 05.31.61.63.63 ou par courriel : contact@ifda.fr
- Conditions d'accès au public en situation de handicap au 07 67 67 18 10.

IFDA – 60 BOULEVARD DE STRASBOURG – 31000 TOULOUSE

www.ifda.fr

SIRET : 95386564900016 – NDA : 76311233431

Mise à jour : Janvier 2024