FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE RESTAURATION COMMERCIALE - PRÉSENTIEL -

Conformité : Arrêté du 12 février 2024 – « Référentiel de formation en hygiène alimentaire – secteur restauration commerciale »interactifs tout au long de la formation.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Identifier les dangers (biologiques, chimiques, physiques) et risques pour le consommateur, y compris les allergènes.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans l'établissement et organiser le travail en conséquence.
- Mettre en œuvre la démarche HACCP au sein du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Assurer la traçabilité, la tenue des enregistrements et la gestion des non-conformités, retraits et rappels.

COMPÉTENCES VISÉES (ALIGNÉES SUR L'ARRÊTÉ DU 12/02/2024)

- C1. Distinguer les dangers et comprendre leurs conditions d'apparition et de maîtrise.
- C2. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (personnel, locaux, équipements, nettoyages/désinfections, chaîne du froid/chaud).
- C3. Construire et mettre en œuvre les éléments du PMS fondés sur l'HACCP (7 principes).
- C4. Mettre en place la traçabilité, interpréter les résultats d'autocontrôles et piloter les actions correctives, retraits/rappels.

PUBLIC CIBLÉ

Gérant(e)s, responsables et personnels d'établissements de restauration commerciale.

KALYANE CONSULTING
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com
Tél : 01 76 38 06 19

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE RESTAURATION COMMERCIALE - PRÉSENTIEL -

Conformité : Arrêté du 12 février 2024 – « Référentiel de formation en hygiène alimentaire – secteur restauration commerciale »interactifs tout au long de la formation.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis académique. Maîtrise du français professionnel recommandé.

DURÉE	HORAIRES DES SESSIONS	LIEU DE FORMATION	PRIX (HT)
14 heures (2 jours)	À définir	Sur le lieu de travail ou dans un centre de formation dédié.	Sur devis

KALYANE CONSULTING
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com
Tél : 01 76 38 06 19

CONTENU DU PROGRAMME

JOUR 1 – MATIN (3H30)

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Microbiologie de base : croissance, températures, eau disponible, pH, contaminants.
- Dangers biologiques, chimiques, physiques et sources de contamination.
- Allergènes : identification, séparation, information du consommateur (menu, affichage, étiquetage).

JOUR 1 – APRÈS-MIDI (3H30)

CADRE RÉGLEMENTAIRE ET OBLIGATIONS

- Paquet Hygiène, contrôles officiels (DGAL/DDPP), obligations du restaurateur, Alim'Confiance.
- Traçabilité et autocontrôles : enregistrements et limites réglementaires.
- TIAC : prévention, déclaration, gestion.

JOUR 2 – MATIN (3H30)

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

- Hygiène du personnel, organisation des locaux et flux, plan de nettoyage-désinfection.
- Chaîne du froid/chaud, refroidissement, décongélation, cuisson, remise en température, maintien en température.
- Gestion des déchets et lutte contre nuisibles.

JOUR 2 – APRÈS-MIDI (3H30)

PMS ET HACCP (7 PRINCIPES) + NON-CONFORMITÉS

- Étapes préalables : diagramme de fabrication, analyse des dangers, détermination CCP/PRPo.
- 7 principes HACCP : limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification, enregistrements.
- Gestion des non-conformités : retrait/rappel, analyse de causes, preuves de maîtrise

MATRICE D'ALIGNEMENT RÉFÉRENTIEL -> CONTENU -> ÉVALUATION

Référentiel (compétences)	Contenus & Activités	Évaluation
C1 – Dangers & risques	Microbiologie, typologie des dangers, allergènes; cas TIAC	QCM, mini-cas contamination croisée
C2 – BPH	Hygiène du personnel, N&D, chaîne du froid/chaud	Observation d'une fiche PN&D + QCM
C3 – PMS/HACCP	Diagramme, analyse des dangers, CCP/PRPo, 7 principes	Cas HACCP (plat type) + grille
C4 – Traçabilité/Non-conformités	Enregistrements, autocontrôles, retrait/rappel	Étude de procédure + QCM

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports structurés, études de cas, quiz interactifs, mises en situation sur documents de l'établissement.
- Supports : diaporama, fiches pratiques (allergènes, plan de nettoyage & désinfection, relevés de températures, fiche TIAC), modèles d'enregistrements PMS.
- Équipements : vidéoprojecteur, thermomètre à sonde, bandelettes de test, étiquettes allergènes, EPI.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation. L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une certification qui a vocation à sanctionner un ensemble de compétences.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF. Dès que le stagiaire termine sa formation, son tuteur l'accompagnera pour l'organisation et le passage de l'examen final. Un attestation numérique sera délivré une semaine après le passage de l'épreuve

- Diagnostic d'entrée (QCM 10 questions).
- Évaluations formatives (quiz / cas pratiques) au fil des séquences.
- Évaluation finale : QCM (20 questions) + étude de cas HACCP (diagramme et CCP) – seuil de réussite conseillé : 70 %.
- Remise d'une attestation de formation nominative conforme à l'arrêté du 12/02/2024.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation délivrée en fin de formation à condition d'obtenir un score minimum de 80% à l'évaluation finale.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com