



Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (restaurants, cafétérias, restauration rapide...)

Ce programme répond aux obligations de l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration. CQFD est bien enregistré au ROFHYA afin de mettre en œuvre cette formation prévue à l'article L233-4 du Code Rural, ce qui nous permet de vous délivrer une attestation spécifique validant votre formation en hygiène alimentaire auprès des pouvoirs publics (DDPP...)

OBJECTIFS

- ☀ Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.
- ☀ Donner du sens aux bonnes pratiques dans les actes quotidiens
- ☀ Identifier les principaux dangers alimentaires.
- ☀ Repérer les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.
- ☀ Acquérir les connaissances pour organiser, structurer, mettre en œuvre et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- ☀ Les stagiaires pourront reconnaître leurs qualités et compétences et analyser les difficultés et les points d'amélioration possibles afin d'adapter leurs méthodes et les principes de l'hygiène à l'établissement et par toute l'équipe.
- ☀ Recommander aux stagiaires des actions à mettre en place dans leurs établissements ou des améliorations des pratiques existantes.

PROGRAMME

La réglementation

Directives européennes, Paquet hygiène et Haccp
Déclaration d'activité
Responsabilités et obligation de résultat
Contrôles, responsabilités et risques encourus (saisie, procès-verbal, fermeture administrative, réputation, alim-confiance.gouv)
Affichages obligatoires (allergène, origine des viandes)

Plan de maîtrise sanitaire et Traçabilité

Contenu type d'un PMS, agrément sanitaire, dispense...
Bonnes pratiques d'hygiène et l'aide du GBPH
Mise en place de procédures fondées sur la démarche HACCP (actions préventives, correctives et auto-contrôles)
Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)
Organiser la traçabilité dans l'établissement
Les enregistrements incontournables
Les contrôles et auto-contrôles à organiser

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires

1. les dangers biologiques : présentation des différents parasites et microorganismes (utiles, pathogènes, toxines...), des facteurs de contamination, destruction et multiplication / développement (pH, acidité, eau...)
Les toxi-infections alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents
2. les dangers chimiques : les produits et les protocoles de nettoyage, les additifs, les emballages, l'huile de friture, les matières plastiques, aluminium, etc...
3. les dangers physiques : les corps étrangers magnétiques, en plastique, en verre, les insectes et ravageurs...
4. les dangers allergènes : les allergènes majeurs, conséquence pour la santé de certaines personnes

DUREE

2 jours
(14 heures)

PUBLIC

Chefs, Cuisiniers, Commis, et d'une manière générale toute personne manipulant les denrées alimentaires

ne détenant pas l'un des diplômes listés dans l'arrêté ou l'expérience professionnelle (au moins 3 ans comme gestionnaire ou exploitant)

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

Evaluation des acquis par qcm à l'écrit (l'organisme de formation conserve les questionnaires pour une durée de cinq ans).
Vingt questions minimum sont posées lors de l'évaluation finale. Le seuil de réussite est fixé à 60 % de réponses exactes sur le total des questions posées (soit 24/40 s'il y a 40 questions).
La correction est effectuée par le formateur : en cas d'échec, le candidat peut bénéficier immédiatement d'un deuxième essai sans suivre une nouvelle formation. Ce deuxième essai s'effectue selon les mêmes modalités que le premier.

PEDAGOGIE

En présentiel pour une pédagogie concrète et personnalisée notamment dans les ateliers de mise en pratique.

Exposés théoriques, Echanges d'expériences, Présentation d'affiches, documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret), et de supports HACCP.

Approche centrée sur les situations rencontrées par les participants.





Les causes des dangers et les moyens de maîtrise seront présentés à l'aide de l'approche 5M (Main d'oeuvre, Milieu, Matériel, Matières Premières, Méthodes)

L'hygiène du personnel

L'état de santé

Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

Lavage des mains : sensibilisation des stagiaires par un test éducatif

L'hygiène des locaux

La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)

La différence entre nettoyer et désinfecter : produits détergents et désinfectants

Comment agit un produit d'entretien ? Comment choisir le bon produit ?

illustration avec le TACT (Temps, Action, Concentration Température)

Présentation des différentes catégories de produits d'entretien (pH...)

Présentation de différents matériels d'entretien

La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique

Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection : modes opératoires... zones...

Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

Gestion des déchets (huiles...)

Le plan de lutte contre les nuisibles (rampants, volants, rongeurs...)

L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires

L'entretien du matériel (fréquences, méthodes...)

Présentation de procédures et autres supports pédagogiques

L'étape Réception

Les conditions de transport

La qualité initiale des denrées conditionne en grande partie la qualité des produits finaux

Les contrôles à effectuer lors de la réception (durée de vie DLC, DLUO, DLUA, DCR, températures réglementaires, conditionnements...)

L'étape Stockage

La protection des produits et les températures de stockage

Utilisation des chambres froides (selon le nombre disponible dans l'établissement)

Gestion des stocks

L'étape Déconditionnement

Préparer l'aliment en vue de son utilisation ultérieure

Déboîtement, décartonnage, décontamination des végétaux...

Process de mise en décongélation

L'étape Préparations Froides Une des étapes les plus sensibles

Maîtriser les contaminations dues aux manipulations

Maîtriser la multiplication microbienne : chaîne du froid

Particularité des produits sauvages consommés crus (poisson)

L'étape Cuisson, Maintien ou refroidissement et remise en température

La seule étape qui permet d'assainir les denrées

Multiplication des germes en cas de mauvaise gestion des couples temps-températures

Chaîne du chaud

Particularité de la cuisson des viandes hachées pour les populations sensibles

Particularité de la mise en congélation

Gestion des Restes et Invendus

La prise de décision de garder ou de jeter

Durée de conservation des denrées entamées

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :
chef de cuisine,
ingénieur hygiène, etc...

TARIFS

Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation



ANNEXE : l'obligation de formation des restaurateurs

Rappel préalable : le règlement (CE) n°852/2004 comporte des dispositions relatives à la formation à l'hygiène : instruction et/ou formation à l'hygiène obligatoire pour toute personne manipulant des denrées, ainsi qu'une obligation de formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP pour le(s) responsable(s) de la mise en place des procédures internes à l'entreprise visant à garantir la sécurité des produits élaborés.

Obligation de formation : Concerne les établissements ayant une activité de restauration :

fourniture de repas complets ou de boissons pour consommation immédiate, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels (repas servis à table), de selfs-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises. Le critère décisif d'appartenance à cette catégorie est le fait que les plats soient destinés à une consommation immédiate.

– restauration traditionnelle : activité de restauration avec un service à table ;
– cafétérias et autres libres services : une cafétéria est un lieu de restauration où il y a peu ou pas de service à table. Le consommateur se sert généralement comme dans un libre-service, à l'aide de plateaux individuels ;
– restauration rapide et vente à emporter : établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate par véhicule motorisé ou non, en magasin ou sur éventaire et marché (y compris véhicules boutiques).

Ainsi, les établissements dont les codes NAF sont les suivants sont tous concernés : 56.10A, 56.10B, 56.10C.

Les activités suivantes sont également dans le champ d'application des textes (quel que soit le code NAF) :

– les trois activités listées ci-dessus exercées à titre secondaire et/ou occasionnelle ;
– la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) ;
– les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces (GMS), grands magasins, stations-services, etc.) ;
– les activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport ;
– les salons de thé ;
– les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ;
– les fermes-auberges ;
– les traiteurs disposant de places assises ou de « mange-debout » permettant aux clients de consommer les plats qu'ils commercialisent ;
– les associations préparant régulièrement des repas.

En revanche, ne sont pas concernés :

– les hôtels servant uniquement des petits déjeuners ;
– les traiteurs, à l'exception de ceux cités dans le paragraphe précédent ;
– les rayons traiteurs des GMS ;
– les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des conditions suivantes :

* constituer un complément de l'activité d'hébergement,

* proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir,

* servir le repas à la table familiale,

* offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement ;

Si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de formation ;

– les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades) ;
– les « points chauds » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout » ;
– les « chefs cuisiniers », préparant des repas au domicile de particuliers.

Au moins une personne de l'effectif doit être formée ou détenir un diplôme (liste dans l'arrêté du 25/11/2011), ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans doit pouvoir être apportée à l'inspecteur lors d'un contrôle. Le diplôme doit avoir été délivré après le 1er janvier 2006. Si aucune personne dans l'effectif ne dispose de cette expérience ou d'un diplôme, le responsable doit faire former au moins une personne (présente de manière habituelle sur l'établissement) selon les conditions imposées.

Les conditions sont les suivantes :

- l'organisme de formation est choisi dans le répertoire des organismes figurant sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture. Il dispose d'un numéro d'enregistrement ;
- la formation dure 14 heures ;
- le contenu de la formation est conforme au référentiel annexé à l'arrêté.

En cas de contrôle, l'attestation de formation délivrée par l'organisme de formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur. En cas de non-respect des obligations, la formation devra être mise en œuvre dans les meilleurs délais.

Possibilité de prise en compte d'une formation suivie antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF ;
- contenu et durée de la formation répondant aux dispositions fixées ;
- attestation de formation disponible ;
- formation dispensée après le 1er janvier 2006 (*date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène*)

Si ces quatre conditions sont remplies, et que les conditions de fonctionnement sont satisfaisantes, l'établissement est considéré comme répondant aux objectifs en matière d'hygiène.

Les contrôles s'attachent par ailleurs au respect des conditions de fonctionnement en matière d'hygiène, que la formation ait été suivie ou pas. Une non-conformité dans les deux types de situation (absence de formation et/ou non-conformités en matière d'hygiène) est susceptible d'entraîner des suites administratives et/ou pénales, selon la nature précise et la gravité des non-conformités observées lors du contrôle, et l'obligation de suivre une formation adaptée.