

## PROGRAMME FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE 2 jours

### LE PROGRAMME

#### LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE A LA RESTAURATION COMMERCIALE

- La réglementation européenne ( Paquet Hygiène)
- La réglementation nationale (arrêté du 21 décembre 2009)
- Responsabilité pénale et civile des exploitants
- Spécificités réglementaires en restauration collective

#### LA MÉTHODE HACCP

- Dangers, risques et points critiques (CCP)
- Les sources de contamination (application de la méthode des 5M)
- Les mesures préventives (BPH)
- La maîtrise des CCP

#### LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

- La microbiologie des aliments
- TIA et MIA en restauration - Données épidémiologiques

#### LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les procédures fondées sur l'HACCP
- La traçabilité
- La gestion des non-conformités

#### MISE EN SITUATION

- Evaluation d'une grille d'audit
- Evaluation des pratiques professionnelles

### OBJECTIFS DE FORMATION

Doter les participants des outils et méthodes leur permettant de :

- Maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires
- Définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées et servies
- Mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement
- Mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- D'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique à la restauration collective

### OUTILS PÉDAGOGIQUES ET SUPPORTS

- Présentation de slides par vidéoprojection
- Remise de supports de formation (format papier)
- Réalisation d'un quizz d'introduction
- Mise en situation "méthode des 5M"
- Etude de cas : "histoire sans fin d'un petit microbe"
- Jeux de rôle "contrôle de la DDPP"
- Etude de la grille DDPP adaptée à la restauration collective

### EVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION

- Evaluation des connaissances finales (25 questions)
- Correction immédiate de l'évaluation (chaque stagiaire corrige l'évaluation d'un autre stagiaire)
- Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

### VALIDATION DE L'ACTION

- Remise attestation de formation

### ORGANISATION PRATIQUE ET PRE-REQUIS

- Pré-requis : aucun - Tout public
- Durée : 14 heures / 2 jours
- Horaires : jour 1 et jour 2 9h00 12h30 - 13h30 17h00

**ArteFAQs - 110 rue Anthime Ravoire 13300 Salon de Provence**  
**Tel 09.81.94.57.14 - Mail artefaqs.formation@gmail.com - www.artefaq.s.eu**

Organisme de formation enregistré auprès de la DIRECCTE PACA sous le numéro 93 13 12 704 13 (ce numéro ne vaut pas agrément) - Agrément Ministère de l'Intérieur Permis d'exploitation NOR : INTD 1704453A - Numéro ROFHYA enregistrement DRAAF PACA, Occitanie, Nouvelle Aquitaine, Auvergne Rhône Alpes, Bourgogne Franche Comté  
Siège : 310 route d'Eguilles Les jardins de Juliette 3 13090 Aix en Provence