

Objectifs de la formation

1. Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
2. Appliquer ces règles à son environnement professionnel
3. Analyser et prévenir les risques et dangers associés à chaque stade du process
4. Définir les moyens nécessaires à leur maîtrise

Contenu

1^{er} jour

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- Réglementation communautaire et nationale

ALIMENTATION ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens :
 - La microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
 - 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 et le temps
 - L'hygiène des manipulations
 - Les conditions de transports
 - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- Les autres dangers potentiels :
 - Dangers chimiques, physiques et biologiques

LA DÉMARCHE HACCP

- Les principes
- Les 12 étapes

2^{ème} jour

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- 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 limite d'utilisation optimale)
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié

Formateur

- Formateur spécialisé dans le domaine de la restauration et de la réglementation.

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques, mise en pratique, échanges d'expériences, analyse des pratiques et des situations
- Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap

Moyens techniques

- Salle de formation, diaporama, vidéoprojecteur
- Support de formation remis au stagiaire
- Moyens techniques adaptés aux personnes en situation de handicap

Dernière mise à jour : 27/10/2026

Durée

- 14 heures

Public

- Personnel de service
- Personnel de restauration
- Responsable de restauration
- 6 stagiaires minimum

Prérequis

- Aucun prérequis spécifique

Dates

BREST

- 20 & 27 janvier 2027

QUIMPER

- 12 & 19 mai 2027

Lieux

- Département du 29 : Brest, Quimper
- Sur site client

Tarif INTER

- 450€/stagiaire

Financement

- Plan de développement des compétences
- Possibilité de prise en charge par l'OPCO de l'entreprise

Délai d'accès

- Inscription à réaliser au plus tard 30 jours avant la première journée de formation

Évaluation de la formation

- Exercices pratiques et quiz de fin de formation
- Questionnaire préformation
- Questionnaire de satisfaction

Validation

- Attestation de formation remise au stagiaire à l'issue de la formation
- Cette formation n'entre pas dans le champ de la formation réglementaire en restauration commerciale.

Accessibilité

- Formation et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap