

## « Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de la restauration commerciale »

Cette formation permet de répondre à l'obligation légale de formation en « hygiène alimentaire » pour les établissements de la restauration commerciale. Une personne doit être formée à minima dans l'effectif de l'entreprise.

« Le fonctionnement des établissements de production, de transformation, de préparation, de vente et de distribution de produits alimentaires peut être subordonné à la présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné ». (Article L233-4 Code rural et de la pêche maritime créé par la LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche).

### Public visé (en activité ou en cours de création)

- Restaurateur.trice (traditionnel, rapide et self-service),
- Autoentrepreneur en cuisine
- Traiteur (banquet, transport, livraison à domicile)
- Véhicule boutique, Food-truck

### Objectifs de fin de formation

- ✓ **Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :**
  - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques,
  - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- ✓ **Identifier les grands principes de la réglementation relative à la restauration commerciale :**
  - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs,
  - Connaître les obligations de résultats (et quelques obligations de moyen),
  - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
  - Savoir les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture,
  - Être au courant des risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- ✓ **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :**
  - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur,
  - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues,
  - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires,
  - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

### Pré-requis

Maîtriser **Internet**, la messagerie électronique et les outils bureautiques (Word et Excel).  
Maîtriser **la langue française**.

## Dates de formation

A partir du jour de l'inscription au dernier jour du 3<sup>ème</sup> mois.

La formation a une durée obligatoire de **14 heures** (décret n° 2011-731 du 24 juin 2011). Elle se déroule sur une période 1 mois avec la possibilité de prolonger de 1 mois supplémentaire en fonction de l'organisation et du rythme de l'apprenant.

Comme la formation se déploie entièrement à distance, elle se fera au rythme de l'apprenant.

## Programme et évaluation

### 1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction sur les notions de danger et de risque sanitaire.

#### 1.1. Les dangers microbiens.

##### 1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- les classements microbiens en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.
- **Activité** : étude d'une photo : quelle cause pour quelle conséquence !

##### 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations germes pathogènes et aliments.
- **Activité** : comparaison entre 2 TIAC.
- **QCM d'évaluation**

##### 1.1.3. 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/ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulateurs ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (le nettoyage et désinfection).
- **QCM d'évaluation**

#### 1.2. Les autres dangers potentiels :

- les dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates, sulfites ...)
- les dangers physiques (corps étrangers, insectes ...)
- les dangers biologiques (allergènes, OGM ...).
- **QCM d'évaluation**

#### 1.3. **Étude de cas pratique** : Analyser les dangers sanitaires sur la « Préparation d'un sandwich avec du blanc de poulet à la mayonnaise » grâce à la méthode des 5M et établir les moyens

de maîtrise de ces dangers (*module 6*).

## 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

### 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

**OCM d'évaluation**

### 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- les principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- **Activité** : comparaison entre les différents points de la réglementation.
- **OCM d'évaluation**

### 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail en fonction de l'activité choisie lors de votre inscription.

**OCM d'évaluation**

### 2.4. Les contrôles officiels :

- la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, l'agence régionale de santé, la gendarmerie ... ;
- les grilles d'inspection et les points de contrôle permanents et ciblés ;
- les suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture administrative de l'établissement ...
- **OCM d'évaluation**

### 2.5. **Étude de cas pratique** : Réaliser un contrôle sanitaire au sein de la cuisine de l'apprenant grâce au support d'une inspection sanitaire effectuée par les services de contrôle sur un autre établissement.

## 3. Le plan de maîtrise sanitaire

### 3.1. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale, DLC secondaire) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le nettoyage et la désinfection ;
- et les BPH en fonction du type d'activité de l'établissement que vous avez choisie lors de votre inscription.
- **OCM d'évaluation**
- **Étude de cas pratique** : Déterminer les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place sur le diagramme de fabrication d'une recette : « *la langue de bœuf* » et réaliser les procédures nécessaires pour la mise en place d'un plan de nettoyage-désinfection au sein

de l'établissement de l'apprenant.

### 3.2. Les principes de l'HACCP :

- la sécurité alimentaire par le système HACCP ;
- les 7 principes de l'HACCP.
- **OCM d'évaluation**
- **Étude de cas pratique** : Mettre en place les principes de l'HACCP sur la « Préparation d'un sandwich avec du blanc de poulet à la mayonnaise » avec l'aide du guide (version papier) pour la création et la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

### 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

- les analyses microbiologiques ;
- les documents à présenter aux agents lors des contrôles officiels.
- **OCM d'évaluation**
- **Étude de cas pratique** : Finaliser le plan de maîtrise sanitaire avec les fiches sur les autocontrôles et l'archivage des documents pour l'établissement de l'apprenant (documents téléchargeables).

### 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié « Restaurateur ».

**OCM d'évaluation**

## Modalités pédagogiques

### Dispositif de formation :

- Formation organisée en e-learning et à distance, au niveau national.
- Modules à distance : plateforme accessible 24/7 permettant l'accès au contenu théorique, aux exercices d'application et aux évaluations.
- Méthode pédagogique expositive.
- Le tutorat est alors mis en place de manière individualisée et à distance par la formatrice-tutrice référant les jours ouvrés.

### Accessibilité aux personnes handicapées

- Locaux : la formation théorique se déroule 100% à distance, l'accessibilité des locaux n'est pas requise.
- Adaptation des moyens de la formation : positionnement complémentaire en cas de besoins d'aménagement au titre d'une reconnaissance administrative du handicap (RQTH, AAH, invalidité). L'aménagement du parcours de formation doit impérativement être fait avant le démarrage de la formation et nécessite un maximum de 6 mois avant l'entrée en formation.



## Votre formatrice

M<sup>me</sup> **Séverine CANON** est formatrice en e-learning dans le cadre de l'Hygiène et la Sécurité des denrées alimentaires depuis 2013. Elle est conceptrice et responsable pédagogique de l'organisme de formation.

Son expertise métier : Ingénieur de formation en Industries Agroalimentaires depuis 2006, puis plusieurs années d'expérience dans l'industrie agroalimentaire au service de la Qualité et de la Production. En 2014, elle est titulaire d'un Master 1 dans la « *Conception de Dispositif de Formation à Distance* ». Depuis 2020, elle construit tous les dispositifs de formation suivant les principes de l'apprentissage des neurosciences.

## Moyens permettant le suivi et la sanction de l'action

### Suivi de l'exécution

Le suivi est organisé de la façon suivante :

- Ressources asynchrones (tracking), *tchat* synchrone (tracking),
- Réalisation des activités (dépôt de travaux pour les études de cas, quizz de motivation, QCM d'évaluation ... sont tracés par la formatrice-tutrice).

L'assiduité de l'apprenant est ainsi obtenue. Elle pourra faire l'objet d'une attestation d'assiduité sur demande.

### Évaluation et sanction

Pour obtenir l'attestation de formation, le stagiaire doit :

- Obtenir un taux de réussite supérieur ou égal à 80% de bonnes réponses à l'ensemble des QCM d'évaluation (1 QCM après chaque module, c'est qui équivaut à 14 QCM).

Alors, il obtiendra l'attestation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

**Cette attestation, délivrée par la DRAAF, est validée grâce à un numéro ROFHYA préétabli par la DRAAF de la région de l'apprenant.**

Si le stagiaire décroche un taux de réussite inférieur à 80%, il devra alors revoir le module en question, poser des questions à sa tutrice référente et passer un nouveau QCM d'évaluation portant sur les mêmes notions.

## Tarif de la formation

Les tarifs sont présentés sur le site de l'organisme, (exonération de TVA art. 261-4-4 du CGI).

Possibilité de réaliser la formation sur plus de 3 mois, pour 200 € nets de taxes par mois supplémentaire.

## Possibilité de financements

Éligible aux financements Pôle Emploi, CapEmploi,

Éligible aux financements FIF PL, Agefice, CRMA, ...

Éligible au plan de développement des compétences si la formation est à l'initiative de l'employeur et aux financements OPCO de votre entreprise,

Éligible au crédit d'impôt formation du responsable d'entreprise,

Éligible au CPF,

Autofinancement en plusieurs fois.

## Assistance technique et pédagogique mise à la disposition

### Moyens pédagogiques

- L'accès aux informations et aux ressources de la formation s'effectue par connexion à la plateforme de formation « [eFormation HSAQuality](#) ».
- L'ensemble des moyens pédagogiques fournis à l'apprenant est encadré par l'article « **droits d'auteur** » du règlement intérieur applicable aux apprenant.es.

### Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique mis à disposition de l'apprenant.e dans le cadre des séquences à distance

- Tous les supports sont accessibles sur un espace en ligne dédié et sécurisé sur les plateformes accessibles 24h/24, avec lien d'accès individuel. L'accès aux modules s'ouvre par l'avancement de l'apprenant.e. L'accès aux modules est libre pendant toute la durée de la formation et est fermé 1 mois après la fin de la formation. Le dépôt ou l'envoi des exercices et évaluations complétées se feront soit sur la plateforme sécurisée soit par email.
- L'apprenant.e doit avoir la configuration minimale suivante sur son appareil de connexion pour pouvoir suivre correctement la formation :
 

- Connexion Internet	formats .doc, .xlxs, .png, .pdf
- Haut-parleurs	- Imprimante
- Processeur : minimum 1 GHz	- Scanner ou appareil photo
- RAM : minimum 512 Mo	- Navigateur web : Chrome, ou Safari ou Firefox
- Logiciels permettant la lecture des	
- Les plateformes e-learning sont accessibles par tablette et smartphone, cependant l'utilisation d'un ordinateur portable ou fixe est nécessaire pour le confort d'apprentissage et de la réalisation des exercices.

### Moyens d'accompagnement ou d'assistance pédagogique et technique

- Pour toute question pédagogique, les apprenant.es doivent envoyer un message soit par email, soit par t'chat.
- Pour toute question technique, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email. La formatrice fera le nécessaire pour résoudre, si nécessaire avec les experts techniques de la plateforme LMS utilisée.
- Pour toute question administrative, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email à leur responsable administrative.

Dans tous les cas, l'équipe pédagogique, technique et administrative répond aux demandes des lundis, mardis, jeudis et vendredis sur la plateforme de formation ou par email. Le temps de réponse (hors congés et week-end) à chaque sollicitation est prévu pour ne pas dépasser les 48 h.