



# FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : [formaction.corse@gmail.com](mailto:formaction.corse@gmail.com)

[www.formactioncorse.com](http://www.formactioncorse.com)

## Intitulé de la formation

**HYGIENE ALIMENTAIRE**  
(Formation obligatoire en Hygiène Alimentaire/Code Certif Info 85007)

## Modalités de réalisation

Lieu de formation : « BELLA CIAO » RESTAURANT/PIZZERIA, PORT DE PLAISANCE TOGA, 20200 BASTIA

Durée de la formation : 14 heures

Prochaines sessions : 27 et 28 juillet 2020 - 07 et 08 septembre 2020

Prix de la prestation : 350€ / éligibilité CPF

## Public concerné

Demandeurs d'emploi/salariés (CPF - Code Certif Info 85007)

Salariés ou chefs d'entreprises de restauration commerciale ou collective (OPCO/AGEFICE)

## Prérequis

Aucun prérequis

Positionnement stagiaire en amont de la formation : questionnaire d'autoévaluation des connaissances et compétences

## Programme pédagogique

Le programme de l'action de formation proposé est conforme à l'Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

### 1. Aliments et risques pour le consommateur (Temps de réalisation : 7 heures)

Introduction des notions de danger et de risque

#### 1.1. Les dangers microbiens

##### 1.1.1. Microbiologie des aliments

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- le classement en utiles et nuisibles
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes
- la répartition des micro-organismes dans les aliments

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

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/aliments

##### 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 ou dans le temps
- l'hygiène des manipulations
- les conditions de transport
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)



# FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : [formaction.corse@gmail.com](mailto:formaction.corse@gmail.com)

[www.formactioncorse.com](http://www.formactioncorse.com)

## 1.2. Les autres dangers potentiels

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers biologiques (allergènes...)

## 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour la restauration commerciale (Temps de réalisation : 2 heures)

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

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

- 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)

### 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

### 2.4. Les contrôles officiels

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

## 3. Le plan de maîtrise sanitaire (Temps de réalisation : 5 heures)

### 3.1. Les 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
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks

### 3.2. Les principes de l'HACCP

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

### 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

## FORMATEUR / Méthode pédagogique

**FORMATEUR : Andréa DE CARLO** - Chef de cuisine et Pizzaiolo / Formateur dans le secteur de la Restauration : Hygiène alimentaire, Pizzaiolo, Service en salle, Connaissance des vins, etc.

- Les différentes interventions s'appuient sur une démarche de formation-action
- Pédagogie active et participative : le formateur invite les stagiaires à s'exprimer, il favorise leurs interventions, l'apprenant s'approprie les savoirs à travers leur expérimentation concrète (mise en application pratique permanente et individualisée des divers concepts présentés)

## Évaluation et Validation

- 1- Évaluation des acquis de la formation : questionnaire fermé d'auto-évaluation des connaissances réalisé par le/les stagiaires en amont et à l'issue de la formation
- 2- Evaluation des compétences acquises avec le formateur au fur et à mesure des exercices d'application pratique proposés
- 3- Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation à renseigner par le/les stagiaires à la fin de la formation
- 4- Evaluation à froid : 2 mois après la formation
- 5- Attestation de compétences délivrée à la fin de la formation et Attestation de Formation spécifique et obligatoire en Hygiène Alimentaire (DRAAF)