



## Résumé

Formation pratique pour comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP en restauration.

## Objectifs

- Mesurer les dangers liés à une absence d'hygiène pour le consommateur
- Confronter ses pratiques aux exigences de la réglementation sanitaire sur les denrées alimentaires
- Mettre en œuvre les règles de l'hygiène et les autocontrôles à toutes les étapes de la production

## Programme

### PHASE 1 LE MATIN : PREPARATION PEDAGOGIQUE TERRAIN

- Visite de la cuisine, diagnostic hygiène et prises de photos en situation en vue d'illustrer la formation
- Sensibilisation des équipes sur leur poste de travail à l'application des bonnes pratiques d'hygiène

### PHASE 2 L'APRES MIDI : FORMATION EN SALLE

#### POURQUOI LA SECURITE DES ALIMENTS ?

- Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration (risque microbiens et intoxications alimentaires)
- Évolution de la réglementation sanitaire, le point sur :
  - le Règlement CE n°178/2002 et l'obligation de traçabilité
  - le Paquet Hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire

#### COMMENT MAITRISER LA SECURITE DES ALIMENTS ?

- Les points clés à maîtriser en matière d'hygiène :
  - l'hygiène du personnel
  - l'hygiène des locaux et des équipements : nettoyage et désinfection
  - l'hygiène des marchandises et la gestion des stocks
  - les méthodes de travail : le respect du principe de la « marche en avant », etc.
- Les points clés de la méthode HACCP : les mesures de maîtrise et les autocontrôles associés à toutes les étapes
- Les points clés de la traçabilité des denrées
  - Quelles informations garder : BL, étiquettes, menus, recettes ?
  - Combien de temps ?

#### BILAN DE LA FORMATION :

repérer les modifications ou améliorations éventuelles à apporter dans ses pratiques en matière d'hygiène au quotidien

### FA-RH-06 Formation dans vos locaux

#### Durée

½ journée de visite de la cuisine  
½ journée de formation par groupe

#### Documents remis

- feuille d'émergence
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- compte rendu comprenant des préconisations hygiène

## Public cible

Le personnel de restauration : cuisiniers, plongeurs, magasiniers, serveurs etc. répartis en groupe de 12 personnes au maximum

## Pré-requis

Maîtrise de la langue française (oral et écrit)  
Pas de prérequis spécifique du point de vue technique ou scientifique

## Intervenants

Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

## Nos atouts

Exploitation du diagnostic hygiène : recommandations et mesures de maîtrise  
Formation « sur mesure » favorisant la responsabilisation des participants par l'utilisation d'exercices interactifs

*Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.*