

Formation en
collaboration avec



Restoration
Conseil

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectifs

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- **Identifier** la réglementation applicable à la restauration commerciale.
- **Définir** et **répartir** les responsabilités des différents opérateurs du secteur alimentaire.
- **Expliquer** les obligations de moyens et de résultats imposées par la réglementation.
- **Décrire** le contenu et les composantes d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**.
- **Comprendre** les exigences du **Paquet Hygiène** (règlements européens 852/2004, 853/2004, etc.).
- **Mettre en place et organiser** les **autocontrôles** au sein de l'établissement.
- **Appliquer** les principes fondamentaux de l'hygiène en restauration commerciale :
 - mise en œuvre du **guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)**,
 - **organisation de la production et du stockage** des aliments dans des conditions conformes,
 - **application des mesures de prévention** pour éviter les contaminations,
 - **identification des écarts et mise en œuvre d'actions correctives adaptées.**

Méthode et Matériel pédagogique

- ◆ Apports théoriques illustrés
- ◆ Études de cas réels
- ◆ Travaux de groupe
- ◆ Mises en situation pratiques (Matériel de simulation)
- ◆ Documents de travail (extraits de règlement, fiches pratiques DGAL/DRAAF, fiches de suivi, PMS).
- ◆ Questions / échanges



2 jours - 14 heures



**INTER-ENTREPRISE
& INTRA-ENTREPRISE**
France Métropolitaine
Formation en présentiel



12 Stagiaires maximum
Individualisation : oui



Public : Toute personne travaillant dans un établissement de restauration commerciale, impliquée dans la manipulation, la préparation ou la distribution des denrées alimentaires.

Prérequis : Savoir lire, écrire et parler le Français



Attestation de compétences en hygiène alimentaire délivrée en fin de formation.



Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à contacter notre référent handicap : ref.handicap@ed5.fr

Moyens d'encadrement

Formateurs agréés par le réseau ED5.

Évaluations & Attestation des compétences

Évaluations en début et en fin de formation, complétées par des exercices pratiques et des mises en situation.

Programme de la Formation

Jour 1 – 7h

Chapitre 1 : Le cadre réglementaire et les responsabilités (2h)

1. Les principes généraux du « paquet hygiène » (Règlement CE 852/2004).
2. Responsabilités des exploitants du secteur alimentaire.
3. Les obligations de moyens et de résultats.
4. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et ses composantes.

Chapitre 2 : Les dangers liés aux aliments et leurs risques (3h)

1. Les dangers biologiques (bactéries, virus, parasites).
2. Les dangers chimiques (résidus, additifs, produits de nettoyage).
3. Les dangers physiques (corps étrangers).
4. Facteurs de développement des dangers (température, durée, contamination croisée).
5. Conséquences pour la santé du consommateur (TIAC, intoxications).

Chapitre 3 : Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) (2h)

1. Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, comportement).
2. Hygiène des manipulations (gestes, séparation cru/cuit, évitement des contaminations croisées).
3. Nettoyage, désinfection et plan de lutte nuisibles.
4. Organisation des locaux et des flux (séparation zones propres/sales).

Jour 2 – 7h

Chapitre 4 : La méthode HACCP et son application en restauration (3h30)

1. Les 7 principes HACCP.
2. Détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP).
3. Définition des limites critiques et surveillance.
4. Mise en place des mesures correctives.
5. Vérification et enregistrement (dossier HACCP).
6. Étude de cas : application de l'HACCP dans un restaurant.

Chapitre 5 : Traçabilité et gestion documentaire (2h)

1. Règles de traçabilité des denrées (amont et aval).
2. Conservation des documents (factures, fiches techniques, relevés).
3. Gestion des non-conformités et mesures correctives.
4. Préparation à un contrôle officiel (DDPP, ARS, DGCCRF).

Chapitre 6 : Évaluation, mise en pratique et clôture (1h30)

1. Exercices pratiques et QCM de validation.
2. Étude de cas sur la gestion d'une TIAC (toxi-infection alimentaire collective).
3. Évaluation finale des connaissances.
4. Remise des attestations de formation.

Évaluation finale

Nous contacter

📍 65 Rue du Moulin Vedel
30900 Nîmes

☎ 04 11 94 00 50

🌐 www.ed5.fr

✉ contact@ed5.fr

