

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Réf. : QHSE/02 – 10/2025

CCI Formation Gers



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être en capacité d'assurer une prestation de restauration collective en respect des règles en matière d'hygiène

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les risques alimentaires.
- Assimiler l'initiation à la microbiologie.
- Mettre en place un système de mesures préventives efficaces

PROGRAMME

Le règlement (CE) n° 852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

La nouvelle réglementation :

- ✓ Acquérir la connaissance des textes réglementaires applicables à l'activité.

La microbiologie alimentaire :

- ✓ Les principaux germes.
- ✓ Les facteurs de croissance.
- ✓ La maîtrise des techniques de conservation.
- ✓ L'évolution des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

La méthode HACCP :

- ✓ Les notions de base de la méthode HACCP.
- ✓ Les principes de l'analyse des risques.
- ✓ La maîtrise des dangers et les autocontrôles.



Dates

Nous consulter

Durée

1 jour soit 07 heures

Horaires

9h00-12h30 / 13h30-17h00

Modalité pédagogique

Présentiel

Lieu

En entreprise

Tarif

Nous consulter



Public concerné

Toute personne travaillant au sein d'un établissement de restauration collective manipulant des denrées alimentaires.

Pré-requis

Savoir lire et écrire le français

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.



Les risques liés à la restauration collective et les moyens de prévention :

- ✓ La réception.
- ✓ Les stockages.
- ✓ Le pré-traitement.
- ✓ Les fabrications.
- ✓ Le conditionnement.
- ✓ La distribution.
- ✓ Le plan de nettoyage et de désinfection.

Sanction de la formation

Attestation de formation et évaluation du niveau d'atteinte des objectifs pédagogiques

PROCÉDURES DE POSITIONNEMENT

Questionnaire ou grille d'auto-positionnement en amont de la formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques, d'application sur les problématiques des participants et d'échanges d'expériences.
- Mise en situation, exercices pratiques, pédagogie participative

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis : Quiz de connaissances et mises en situation
- Évaluation des acquis à froid entre 3 et 6 mois
- Evaluation de la Satisfaction Stagiaire : Questionnaire d'Évaluation de la Satisfaction

PROFIL FORMATEUR

- Expert en sécurité alimentaire