



## STC FORMATION CONSEIL

### APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (METHODE HACCP, DRAAF)

#### PROGRAMME DE FORMATION

14H 2 JOURS

**Durée** 14H de face à face pédagogique

**Objectifs de la formation** **A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :**  
Connaitre et savoir appliquer les règles permettant d'assurer en restauration une hygiène optimale et la qualité alimentaire en limitant contaminations et multiplication microbienne et en détruisant les microbes : identifier les grands principes de la réglementation ; analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène ; mettre en œuvre les principes de l'hygiène, connaitre, mettre en cohérence les principes de la méthode HACCP et la démarche qualité.

**Public visé et pré requis** Tout professionnel de la restauration souhaitant comprendre et mettre en place la méthode HACCP appliquée à l'hygiène sur son lieu de travail. Depuis octobre 2021, la formation HACCP est obligatoire (article L.233-4, décret N°2011-731 du 24 juin 2011) : chaque établissement de restauration doit justifier qu'au moins une personne, parmi le personnel, a été formée aux règles de l'hygiène alimentaire. Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

**Nombre de participants** 15 participants maximum par session

**Lieu** Stage dans les locaux de l'OF, en salle de réunion chez le client, ou location de salle de réunion, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle accessible aux personnes en situation de handicap.

**Outils, méthodes et supports pédagogiques** Alternance de cours théoriques, d'exercices pratiques détaillant les bonnes pratiques garantissant une hygiène optimal en restauration, illustrés d'exemples concrets montrant l'application des notions abordées : étude de cas : analyse interactive, identification des mauvais comportements et corrections ; exercices de mises en situations : mise en application des acquis : interaction et échanges d'expériences ; le formateur encourage les participants à poser des questions et conseille sur la mise en application des principes étudiés dans leur propre structure. Powerpoint, paperboard, vidéoprojecteur. Livret stagiaire remis à la fin de la session.

**Suivi de l'exécution du programme** Feuilles d'émargements, Attestation de stage remis à chaque participant en fin d'action, avis de titre d'habilitation soumis à approbation de l'employeur avis de titre d'habilitation soumis à approbation de l'employeur.

**Modalités d'appréciation Des résultats** Test de positionnement au démarrage du stage  
Exercices pratiques et questionnaires d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés réunis dans un livret test, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage

**Modalités d'accès et délais** Eligible au financement OPCO, si cotisations à jour. STC FORMATION CONSEIL se charge de faire les démarches de financement auprès de l'OPCO. Demande de financement à réaliser 60 jours minimum avant début de l'action de formation. Eligible au CPF.

**Tarifs** 850€ HT par personne



## Définition de l'Hygiène ?

### La réglementation

- La réglementation communautaire
- La réglementation nationale
- Les différents commerces (commerce de détail, commerce de bouche, restauration commerciale)
- L'objectif de la réglementation
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

### Maîtriser les dangers microbiens, chimiques, physiques et biologiques

- Le monde microbien
- Classification des microbes nuisibles et utiles
- Le danger bactérien
- Les origines des contaminations
- La vie des bactéries
- La prolifération bactérienne
- Les bactéries responsables des toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) : Salmonelles, Staphylocoques, Clostridium, Listeria, Escherichia...
- Les autres dangers : physiques, biologiques (allergènes, histamine ...) et chimiques

### Optimiser l'hygiène au sein de son infrastructure

- Objectif
- Conception des locaux
- Sectorisation des activités propres / sales
- Aptitude au nettoyage et à la désinfection
- La ventilation
- La potabilité de l'eau
- L'éclairage

### Optimiser l'hygiène par des équipements appropriés

- Conception / implantation des locaux
- Contenants
- Les laves mains
- Les matériels pour le nettoyage et la désinfection

### Veiller à l'hygiène du personnel

- Les mains
- La tenue de travail
- La santé
- La formation du personnel

### Application des BPH (les Bonnes Pratiques d'Hygiène)

- L'achat / réception des matières premières
- Le stockage
- La décongélation
- La gestion des entamés
- Le risque **Anisakis**
- La préparation
- La gestion des excédents
- Le refroidissement rapide
- La chaîne du froid, la chaîne du chaud
- Le nettoyage et la désinfection
- La traçabilité

### **L'affichage obligatoire**

- L'origine de la viande
- Allergènes
- Complément d'information : les affichages non liés à l'hygiène mais à la fraude (menu, boissons et licences)

### **Savoir mettre en place la démarche HACCP**

- Définition
- Les actions à réaliser avant la démarche HACCP
- Les 7 principes de la démarche HACCP
- Les 12 étapes de la mise en place

### **Se familiariser avec les contrôles officiels**

- Qui réalise les contrôles ?
- Le déroulement d'un contrôle et les points examinés
- Les suites d'une inspection (formalisation, sanction...)

**Contact** STC FORMATION CONSEIL 2 allée des Sarthes 24750 Champcevinel  
☎ 0672430943 ✉ [stephaneclidat@gmail.com](mailto:stephaneclidat@gmail.com)