

HYGIENE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs (définis par l'arrêté du 5 octobre 2011):

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- **identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale**
- **analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale**
- **mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale**

Public concerné et pré-requis :

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en restauration commerciale en France. Pour la formation à distance, les stagiaires doivent avoir un niveau minimum pour l'utilisation des fonctions de base d'un ordinateur (navigation internet, téléchargement/classement/impression de fichiers PDF)

Sanction de la formation :

A la fin de la formation le stagiaire obtiendra une attestation de formation (comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation au répertoire ROFHYA délivré par la DRAAF de la région concernée) et permettant de justifier de la formation obligatoire à l'hygiène selon le décret 2011-731 du 24 Juin 2011

Organisation de fonctionnement de la formation:

- Type de formation : Formation à distance en e-learning
- Durée totale : 14 heures à réaliser sur deux semaines maximum
- Nombre de participants maximum : 20 par session
- Modalités pédagogiques : stage en e-learning discontinu

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Moyens pédagogiques et techniques : Animations power point commentée, vidéos, fiches pédagogiques téléchargeables par les stagiaires, quizz avec correction
- Moyens d'encadrement : la formation sera assurée par Mme ARNAUD Sandrine, Ingénieur en Agroalimentaire (diplômée en 2001) et formatrice indépendante, enregistrée sous le numéro de déclaration d'activité 91 34 08473 34 auprès de la DIRRECTE

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

- Suivi de l'exécution : données du LMS 630 learning exportables en format CSV justifiant des temps de connexion et des résultats obtenus
- Appréciation des stagiaires : évaluations formatrices durant la session et 4 contrôles des connaissances soumises à 70% de bonnes réponses minimum (cf. « nature des travaux demandés par stagiaire »)
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Bilan de fin de formation adressé au client sur demande

Autres mentions spécifiques relatives aux séquences en FOAD :

Moyens d'organisation pédagogiques et techniques mises à disposition du stagiaire :

- tous les supports sont accessibles sur un espace en ligne dédié et sécurisé sur plateforme LMS d'e-learning « 360learning » accessible 7j/7 24h/24, avec lien d'accès individuel par stagiaire
- les évaluations se feront sur cette plateforme sécurisée
- l'apprenant(e) doit avoir, quand à lui, la configuration minimale suivante sur son appareil de connexion pour pouvoir suivre correctement la formation :
 - ★ connexion internet haut débit
 - ★ haut-parleurs
 - ★ processeur minimum 1GHz, RAM minimum 512Mo
 - ★ logiciels permettant la lecture des formats vidéo et PDF
 - ★ imprimante (conseillée)

Moyens d'accompagnement ou d'assistance pédagogiques et techniques :

Les stagiaires peuvent à tout moment envoyer leurs questions à la formatrice (sur le forum via 360learning) qui répondra dans les 48h par mail ou messagerie instantanée

Nature des travaux demandés par stagiaire et temps estimé pour les réaliser

- Évaluations formatrices (vrai/faux, QCM, sélection de zones sensibles sur photos, associations, remise en ordre d'items, questions ouvertes) en fin ou en cours de modules avec correction : **71** / temps estimé : **3h30**
- Contrôle de l'acquisition des connaissances : **4 sessions de 10 questions avec nécessité d'obtention d'un taux de 70% de bonnes réponses** pour pouvoir continuer le parcours de formation / temps estimé : **1h**

Contenu de la formation (en conformité avec l'arrêté du 5 octobre 2011) :

1-Aliments et risques pour le consommateur :

- introduction : notions de danger et de risque
- les dangers microbiens : microbiologie des aliments, principaux pathogènes d'origine alimentaire, Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques

2-Les fondamentaux de la réglementation

- notions de déclarations, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- principes de bases du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, traçabilité et gestion des non conformités
- contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles, suites de l'inspection

3-Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ?

Notamment :

- ▶ hygiène du personnel et des manipulations
- ▶ la chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, gestion des huiles de friture
- ▶ les durées de vie (DLC, DDM)
- ▶ procédures de congélation / décongélation
- ▶ l'organisation, le rangement, la gestion des stocks, les locaux
- ▶ nettoyage et désinfection
- ▶ qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)
- ▶ les conditions de préparation, la séparations des activités dans le temps et dans l'espace,
- ▶ opérations spécifiques : conditionnement sous vide, cuisson sous vide