**Annexe 1 : Programme de formation**

Formation à l’hygiène alimentaire en restauration commerciale

Nous proposons une formation à l'hygiène alimentaire adaptée aux professionnels qui souhaitent se former et être conformes aux dispositions du Décret n° 2011-731.

Le programme de notre formation couvre tous les points du référentiel issus de la nouvelle réglementation du 12 février 2024.

Ce référentiel permet de mettre en place la formation Hygiène Alimentaire destinée à des personnels d’entreprises de restauration commerciale pour qu’ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d’hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Vous aurez l'opportunité d'acquérir des compétences pratiques et théoriques pour assurer la conformité aux normes, le tout encadré par une experte du domaine. Profitez d'une formation de qualité supérieure et accessible grâce aux outils de la pédagogie active !

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

**Profils des apprenants**

* Métiers de bouche
* Professionnels de la restauration
* Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

**Prérequis**

* Aucun

**Accessibilité et délais d'accès**

Accessibilité :

Notre équipe est à votre écoute pour identifier les aménagements / aides humaines adaptés à votre situation. N'hésitez à nous faire part de vos contraintes lors de nos 1ers échanges ou contacter notre référent handicap : formation@le96-tiers-lieu.fr

Délais d'accès :

11 jours

# 

|  |
| --- |
| **Objectifs pédagogiques** |

* Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
* Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
* Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

|  |
| --- |
| **Contenu de la formation** |

* A. - Référentiel de capacités :
  + 1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ; - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ; - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ; - connaître le paquet hygiène ; - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;
  + 2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ; - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ; - mettre en place les mesures de prévention nécessaires ; - savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées
* B. - Référentiel de formation, savoirs associés :
  + 1. Aliments et risques pour le consommateur : 1.1. Les différents dangers : - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates…) ; - dangers physiques (corps étrangers…) ; - dangers allergènes ; - dangers biologiques ;
  + 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites : 1.2.1. Microbiologie des aliments : - le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ; - le classement en utiles et nuisibles ; - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; - la répartition des micro-organismes dans les aliments ; - Les autres dangers biologiques (parasites) ;
  + 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; - les toxi-infections alimentaires collectives ; - les associations pathogènes/aliments ;
  + 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers : - la qualité de la matière première ; - les conditions de préparation ; - la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; - l'hygiène des manipulations ; - les conditions de transport ; - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) ;
  + 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) : 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ; 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) : - principes de base du paquet hygiène ; - la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ; - les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
  + 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ; 2.4. Les contrôles officiels : - direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ; - les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ; - grilles de contrôle ; - suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture… ; - AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ; - analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ; - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;
  + 3. Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant ; 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : - l'hygiène du personnel et des manipulations ; - le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; - les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation ; - les procédures de congélation/décongélation ; - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ; - le plan de nettoyage désinfection ; - le plan de lutte contre les nuisibles ; - l'approvisionnement en eau ; - les contrôles à réception et à expédition ; - les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ; - l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;
  + 3.2. Les principes de l'HACCP ; 3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ; 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ; 3.5. La traçabilité.

|  |
| --- |
| **Organisation de la formation** |

**Équipe pédagogique**

Virginie Madore est salariée formatrice et animatrice du FoodLab au sein du 96 Tiers-Lieu. Son parcours atypique et riche en expériences témoigne de sa passion pour l'alimentation durable et alternative.

Parcours Professionnel et Formation

Après des études en Droit et Sciences Politiques, Virginie a entamé une première partie de carrière dans les Ressources Humaines. Au bout de neuf ans de salariat, elle décide de suivre sa passion et de se reconvertir dans la pâtisserie et la cuisine végétarienne. En 2020, elle obtient son CAP Pâtissier, marquant le début d'une nouvelle aventure professionnelle.

Engagement pour l'Alimentation Durable

Virginie est profondément passionnée par l'alimentation durable, les produits locaux et de saison. Elle a commencé sa nouvelle carrière en cuisinant des plats traiteurs et des gâteaux de voyage pour une épicerie vrac et zéro déchet. Par la suite, elle a travaillé dans un restaurant lyonnais où elle préparait des plats et des pâtisseries végétales. Avant de rejoindre Le 96, elle a également animé des ateliers culinaires pour des salariés et des particuliers, partageant son savoir-faire et sa passion.

Rencontre avec Le 96 Tiers-Lieu

La rencontre de Virginie avec une partie de l'équipe du 96 Tiers-Lieu fin 2023, lors d'un événement dans un tiers-lieu lyonnais sur le thème de la formation, a été déterminante. Cette rencontre a marqué le début d'une aventure humaine joyeuse et pleine d'émulation.

Formation et Compétences

Depuis son arrivée au 96, Virginie a enrichi ses compétences par plusieurs formations. Elle est désormais formatrice pour adultes, formatrice et auditrice en hygiène et sécurité alimentaire, et référente handicap. Son engagement et sa polyvalence contribuent grandement à la dynamique et au succès des initiatives du 96 Tiers-Lieu.

Virginie Madore incarne parfaitement les valeurs de coopération, d'innovation et de durabilité prônées par Le 96. Son parcours inspirant et ses compétences variées font d'elle un atout précieux pour notre équipe et pour les participants de nos programmes de formation.

**Ressources pédagogiques et techniques**

* • Accueil des Stagiaires dans une salle dédiée à la formation, • Alternance de théorie, cas pratiques en salle de formation et sur plateau technique (sur place) • PowerPoint, ressources vidéo, enquêtes, ludopédagogie, pédagogie active, livret de formation

**Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

* QCM en entrée et fin de formation

**Qualité et indicateurs de résultats**

Nos indicateurs sont collectés à l'issue de chaque parcours de formation. Nos statistiques seront mises à jour annuellement. Pour le moment il n'y a pas d'indicateur car il s'agit d'un nouveau parcours de formation.