

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

Dernière mise à jour : novembre 2025



14 h réparties sur 2 journées
ou sur 4 demi-journées



En présentiel sur votre lieu de
travail ou en cuisine pédagogique



Minimum 4 heures de pratique
en conditions professionnelles



Restaurateurs, cuisiniers, porteurs
de projet, collaborateurs...



Dates à fixer ensemble selon
vos disponibilités



Devis sur demande
Financement possible selon OPCO



contact@ocico.fr



www.ocico.fr



07 49 52 19 51



Objectifs pédagogiques



- **Comprendre les bases réglementaires**
 - Identifier les responsabilités des opérateurs
 - Connaître les obligations légales (résultats, moyens, PMS, auto-contrôles)
- **Évaluer les risques d'hygiène**
 - Repérer les risques physiques, chimiques et biologiques
 - Comprendre les altérations microbiennes, leurs conséquences, les TIAC
 - Mesurer les impacts possibles : sanctions, mauvaise image, perte de clientèle
- **Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène**
 - Utiliser le GBPH du secteur
 - Organiser la production et le stockage dans des conditions conformes
 - Mettre en place les actions de prévention nécessaires



Public visé et prérequis

Cette formation s'adresse :

- **aux professionnels qui exercent ou qui souhaitent exercer une activité de restauration commerciale** (restaurant traditionnel, restauration rapide, cafétérias et autres libres services)
- **aux responsables d'établissements de restauration commerciale non formés préalablement**

Aucun prérequis nécessaire.



Besoins spécifiques

Les besoins des apprenants sont évalués en amont de la formation.

Les supports pédagogiques sont adaptés en fonction des situation (adaptations audio-visuelles, traductions, français facile, etc...).

En cas de situation de handicap, prenez contact par téléphone, par mail ou par texto afin que nous organisions la session de formation. Des moyens complémentaires peuvent être mobilisés avec l'appui des experts de l'Agefiph.



Encadrement

Formation assurée par Sandrine Babak, cuisinière, diététicienne et formatrice. Sandrine forme depuis 2021 des adultes professionnels aux techniques culinaires et aux bonnes pratiques hygiène dans le milieu de la diététique et de la restauration.





Taux de satisfaction
des apprenants



Taux de réussite
des apprenants



Modalités pédagogiques et techniques

Formation animée exclusivement en présentiel mettant l'accent sur les cas pratiques avec :

- analyses de situations,
- études de cas,
- observations en conditions de travail.

Validation des acquis tout au long de la formation à travers :

- des exercices interactifs
- des jeux de restitution
- des QCM formatifs avant chaque nouvelle notion

Un **“Livret de l'apprenant”** est constitué tout au long de la formation.

Les moyens techniques exploités incluent un vidéoprojecteur, des supports papiers, outils numériques et matériel culinaire pour les temps de pratique.



Suivi et évaluation

- Feuilles d'émargement signée par les stagiaires à chaque début de session.
- QCM diagnostique en début de formation.
- QCM sommatif en fin de formation pour évaluer l'acquisition des **compétences** : 60% de bonnes réponses minimum pour validation.
- **Attestation remise en fin de formation à chaque apprenant** ayant suivi la totalité de la formation et ayant validé l'évaluation des acquis des compétences.



Modalités d'inscription et délais d'accès

Inscription possible après échange écrit ou téléphonique.

Début de la formation envisageable une semaine après l'inscription en fonction des disponibilités.



Programme de la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée aux activités des établissements de restauration commerciale

INTRODUCTION ET PRÉSENTATIONS - 15 MINUTES

- Présentation de la formation : objectifs, programme, déroulement, planning
- Présentation des participants et de la formatrice
- Diagnostique des connaissances en amont de la formation
- Remise du "Livret de l'apprenant"

MODULE 1 – 5 HEURES

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1.1. Les dangers microbiens

1.1.1. Microbiologie des aliments

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- 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

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

- 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)

1.2. Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers allergènes...

MODULE 2 – 4 HEURES

FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires et réglementation communautaire en vigueur :

- Principes de base du Paquet Hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- Les BPH et les procédures fondées sur le HACCP

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

2.4. Les contrôles officiels

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture

MODULE 3 – 4 HEURES

ÉTABLIR UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

3.1. Les Bonnes Pratiques Hygiène :

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie des aliments (DLC, DLUO)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

3.2. Les principes de l'HACCP- Hazard Analysis Critical Control Point

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

3.4. Le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène du secteur d'activité spécifié

ÉVALUATION FINALE – 45 MINUTES

Évaluation des compétences par QCM sommatif
Remise de l'attestation de formation

