



## FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES** : Savoir travailler en restauration commerciale de manière hygiénique avec le respect de la réglementation.

**CONTENU DE LA FORMATION** : 3 domaines de compétences à valider conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire.

1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

2ème capacité : Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

3ème capacité : Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

*Formation dite "HACCP".*

### MODALITES PEDAGOGIQUES POSSIBLES :

**En présentiel**, en centre de formation ou en entreprise, en groupe ou individuel.

**En classe virtuelle** (à distance en Visio conférence), en groupe ou individuel.

**En multi-modal V1** : En Visio conférence avec le formateur puis regroupement en présentiel.

**En multi-modal V2** : Module interactif à réaliser seul en entreprise ou chez soi (assistance téléphonique si besoin) puis regroupement en présentiel.

**Durée en heures** : 14 heures

**CONDITIONS D'INSCRIPTION : PRE-REQUIS** : Pour toutes modalités, maîtriser la langue française.

**En classe virtuelle** : disposer d'un PC ou tablette et d'une liaison internet. Avoir travaillé ou travailler dans la propreté ou l'alimentaire.

**En muti-modal** : disposer d'un PC ou tablette et d'une liaison internet.

**RESULTAT ATTENDU** : Certificat de compétences en hygiène alimentaire.

Questionnaire à choix multiple de 20 questions. L'obtention du certificat se fera à partir de 660% de bonne réponses au test.

En cas d'échec il sera possible de repasser un test immédiatement.

**FINANCEMENT POSSIBLE** : CPF, fond d'entreprise, OPCA, fond individuel, AIF.

**PROGRAMME - ACTION DE FORMATION** : aller vers

formation en présentiel

formation classe virtuelle

formation multi modal V1

formation multi modal V2

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**PROGRAMME DE FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE  
PROGRAMME EN PRESENTIEL**

DOMAINE DE COMPETENCE	POINTS ABORDES
	<b>1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.</b>
1 Le cadre	L'obligation de résultats et moyens. Responsabilité pénale des opérateurs. Le P.M.S Les TIAC
	<b>2ème capacité : Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.</b>
2 La contamination.	Le classement des salissures. Les bactéries entérotoxiques Le processus de contamination. Les bio contamination. L'altération des aliments.
	<b>3ème capacité : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.</b>
3 L'hygiène alimentaire.	GBPH (guide des bonnes pratiques alimentaires). Les contrôles officiels Les conséquences d'une non-conformité.

**METHODE PEDAGOGIQUE :** Méthode interrogative et explicative reposant sur de nombreux exercices dont 30% de mise en situation.

**METHODE D'EVALUATION :** QCM en fin de formation.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

Sur sessions programmées, lien Carif oref.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**PROGRAMME DE FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE  
PROGRAMME EN CLASSE VIRTUELLE**

	DOMAINE DE COMPETENCE	POINTS ABORDES
		1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
1	Le cadre réglementaire.	L'obligation de résultats et moyens. Responsabilité pénale des opérateurs. Le P.M.S Les TIAC
		2ème capacité : Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
2	La contamination.	Le classement des salissures. Les bactéries entérotoxiques Le processus de contamination. Les bio contamination. L'altération des aliments.
		3ème capacité : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
3	L'hygiène alimentaire.	GBPH (guide des bonnes pratiques alimentaires). Les contrôles officiels Les conséquences d'une non-conformité.

**METHODE PEDAGOGIQUE** : Chaque participant se connecte en ligne. Le formateur s'assure que chaque participant a des connaissances de base. Méthode interrogative et explicative reposant sur de nombreux exercices et échanges.

La formation n'a pas de mise en situation pratique, elle est réservée aux personnels exerçant ou ayant exercé un emploi en alimentaire et hygiène.

**METHODE D'EVALUATION** : Quiz en ligne individuel sous la surveillance du formateur dans la classe virtuelle.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

A la demande, nous contacter.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**PROGRAMME DE FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE  
PROGRAMME EN MULTI-MODAL V1**

	DOMAINE DE COMPETENCE	POINTS ABORDES
		<b>1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.</b>
1	Le cadre	L'obligation de résultats et moyens. Responsabilité pénale des opérateurs. Le P.M.S Les TIAC
		<b>2ème capacité : Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.</b>
2	La contamination.	Le classement des salissures. Les bactéries entérotoxiques Le processus de contamination. Les bio contamination. L'altération des aliments.
		<b>3ème capacité : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.</b>
3	L'hygiène alimentaire.	GBPH (guide des bonnes pratiques alimentaires). Les contrôles officiels Les conséquences d'une non-conformité.

**METHODE PEDAGOGIQUE :** Chaque participant se connecte en ligne. Le formateur s'assure que chaque participant a des connaissances de base. Méthode interrogative et explicative reposant sur de nombreux exercices et échanges.

Regroupement des apprenants en présentiel pendant 4 heures. Le formateur vérifie lors de l'échange les acquisitions, fait réaliser des mises en situation. En fin de session fait passer le test final.

**METHODE D'EVALUATION :** QCM en fin de formation.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

A la demande, en entrée permanente, nous contacter.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**PROGRAMME DE FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE  
PROGRAMME EN MULTI-MODAL V2**

DOMAINE DE COMPETENCE	POINTS ABORDES
	<b>1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.</b>
1 Le cadre	L'obligation de résultats et moyens. Responsabilité pénale des opérateurs. Le P.M.S Les TIAC
	<b>2ème capacité : Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.</b>
2 La contamination.	Le classement des salissures. Les bactéries entérotoxiques Le processus de contamination. Les bio contamination. L'altération des aliments.
	<b>3ème capacité : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.</b>
3 L'hygiène alimentaire.	GBPH (guide des bonnes pratiques alimentaires). Les contrôles officiels Les conséquences d'une non-conformité.

**METHODE PEDAGOGIQUE :** L'apprenant est seul sur un module informatique interactif. Il se connecte à sa session et doit valider 10 heures de formation dans un temps défini. Le formateur accède à la plate forme, vérifie les temps passés sur les modules.

Regroupement des apprenants en présentiel pendant 4 heures. Le formateur vérifie lors de l'échange les acquisitions, fait réaliser des mises en situation. En fin de session fait passer le test final.

**METHODE D'EVALUATION :** QCM en fin de formation.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

A la demande, en entrée permanente, nous contacter.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**