



Hygiène et sécurité alimentaire en restauration

(Actualisé au 13/02/2025)

Objectifs de capacités :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la sécurité alimentaire.

Etre capable de réaliser les activités du référentiel de capacités à l'issue de la formation.

Objectifs de formation et des savoirs associés :

Connaitre les savoirs associés permettant d'aboutir à la maîtrise des dangers et de garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue :

- Prendre conscience des différents dangers ;
- Accompagner vos collaborateurs dans leurs pratiques professionnelles ;
- Détecter les non-conformités et définir les actions correctives ;
- Connaitre les principes de base du paquet Hygiène ;
- Réaliser et archiver les enregistrements des procédures ;
- Définir et améliorer le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) ;
- Gérer son environnement professionnel avec les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
- Etude de cas pratique de 2 heures minimum sur 7 heures.

Public concerné et prérequis

Toutes personnes manipulant des denrées alimentaires.
Pas de prérequis spécifiques.

Durée de la formation et modalités d'organisation

- Dates : Du __/__/2026 au __/__/2026
- Nombre d'heures : 14 heures
- Horaires : 9h-12h30 / 13h30-17h
- Nombre de participants : 5 minimum

Lieu de la formation

Au sein de _____ à l'adresse : _____

Modalités d'inscription

Inscription ouverte du __/__/2026 au __/__/2026

Envoyé une demande par mail

Auprès de M. LESSERTISSEUR, adresse mail : lamartine.formation@gmail.com

Personnes en situation de handicap

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?

Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Contenu de la formation

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 déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Référentiel de formation, savoirs associés

- Connaitre les dangers alimentaires,
- Analyser les risques de contamination,
- Comprendre la méthode HACCP,
- Suivre un plan de maîtrise sanitaire,
- Eviter la TIAC,
- Réaliser des contrôles microbiologiques,
- Adapter l'hygiène du personnel et des visiteurs,
- Mettre en place les locaux, les matériels, les nettoyages et les désinfections,
- Acheter et transporter les denrées alimentaires,
- Contrôler les matières premières à réception,
- Stocker les denrées alimentaires,
- Connaitre les procédures de décontamination et de déconditionnement,
- Produire les préparations froides et les préparations chaudes,
- Respecter la chaîne du froid et chaîne du chaud,
- Réaliser des plats mixés,
- Prélever les plats témoins,
- Assurer le service,
- Connaitre les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène),
- Enregistrer les procédures de surveillances et traçabilités,
- Schématiser la marche en avant.

Moyens techniques, pédagogiques et méthodes d'évaluation

- Exposés méthodologiques : support power point, vidéos, PDF
- Remise d'un résumé de chaque module au stagiaire en version écrite ou numérique
- Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues
- Visite de la cuisine de production de l'entreprise avec étude de cas (mise en pratique)
- Ecran de télévision
- Salle de cours avec connexion internet
- Présentation du formateur
- Présentation des stagiaires et de leurs besoins
- Evaluation interactive des acquis en début de formation
- Evaluation orale des acquis à chaque fin de module
- Evaluation interactive des acquis en fin de formation
- Un module pratique de deux heures minimum par période de sept heures

Profil du formateur

Christophe LESSERTISSEUR, intervenant en Hygiène et Sécurité Alimentaire

Qualification : BTS Hôtellerie-Restauration (niveau V)

Expériences : Formateur en hygiène alimentaire et en restauration depuis 2012

Traiteur en auto-entrepreneur depuis 2016

Responsable de restauration (2006-2011)