

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE  
EN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION  
COMMERCIALE (14 H )



## Intitulé

Formation Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale (14 heures en présentiel )

## Objectifs pédagogiques

- Identifier les dangers (biologiques/chimiques/physiques + allergènes) et évaluer les risques.
- Mettre en œuvre les PRP (locaux, hygiène perso, nettoyage, désinfection, lutte nuisibles, eau, déchets, maintenance), la marche en avant et le zoning.
- Construire/mettre à jour un PMS et appliquer la méthode HACCP (CCP, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification, enregistrements).
- Assurer la traçabilité et la gestion des rappels/retraits.
- Informer le client sur les 14 allergènes et prévenir la contamination croisée.

## Public / Prérequis

- A compter du 1<sup>er</sup> octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale doit avoir dans son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.
- Exploitants et personnels de cuisine/service/managers en CHR ; créateurs/repreneurs.
- Prérequis : Aucun

## Durée / Modalités

- 14 heures ( 2 jours )
- Présentiel obligatoire :  $\geq 2$  h de mises en situation par jour (soit 4 h sur 14 h) avec manipulation de matériel (sondes, cellule, bains-marie, produits de nettoyage, etc.)

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE  
EN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION  
COMMERCIALE (14 H )



## Méthodes pédagogiques

- Méthodes : exposés courts, démonstrations, mises en situation (relevés Température, refroidissement, remise en Température, procédures allergènes, PND), études de cas CHR, quiz formatifs.
- Matériels : thermomètres à sonde, cellule de refroidissement (ou équivalents pédagogiques), bacs gastro, étiqueteuse/fiche traçabilité, DPI, produits détergent/désinfectant avec FT/FDS, pièges à nuisibles témoin.
- Supports : livret mémo complet, modèles d'enregistrements (réception, Température, refroidissement, remise en Température, PND, nuisibles, étalonnage, non-conformités, traçabilité & rappel, allergènes).

## Contenu

### • Jour 1

1- Cadre UE & France : 852/2004, 178/2002, 1169/2011, obligations CHR & arrêté 12/02/2024 (14 h & présentiel). Étude de situations réelles (TIAC).

2 - Dangers & risques : bio (Listeria, Salmonella...), chimiques (résidus, désinfectants), physiques (corps étrangers), allergènes ; échelle gravité × probabilité.

### Atelier présentiel

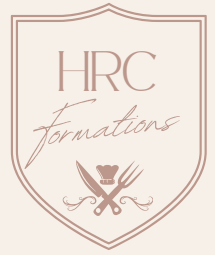
3 - PRP en action : hygiène des mains, tenues, organisation marche en avant, zonage « sale → propre », démonstration réception (contrôle DLC/DDM, lots, Températures), enregistrement traçabilité amont.

4 - PMS & méthode HACCP : diagramme de flux, CCP (ex. cuisson, refroidissement, maintien, remise en température), limites critiques, surveillance, actions correctives & vérifications ; preuves documentées.

5 - Allergènes (1169/2011) : les 14, information client, prévention des contaminations croisées, étiquetage interne. Cas pratiques carte/menu.

**Évaluation formative** : quiz 15 questions + debriefing.

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE  
EN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION  
COMMERCIALE (14 H )



## Contenu

- **Jour 2**

6 - Températures & barèmes: cuisson/maintien  $\geq 63$  °C ; refroidissement rapide ; remise en température ; surgélation/congélation ; interprétation des relevés et actions correctives. (Références Paquet Hygiène & guides ministériels).

### Ateliers présentiels

7 - Manipulations :

- Relevés températures (sondes), étalonnage/vérification.
- Refroidissement d'un plat témoin & remise en température avec fiches d'enregistrement.
- PND : choix produits (détergent/désinfectant), dilution, temps de contact, contrôle visuel/tests.
- Nuisibles : lecture d'un plan d'appâts & registre.
- Traçabilité & rappel : simulation de retrait/rappel (amont/aval).

8 - Construction d'un mini-PMS par équipe (modèle fourni) : procédures clés, enregistrements, calendrier de vérifs.

9 - Préparation au contrôle (DDPP/DGCCRF) : preuves attendues, points de vigilance, check-list finale.

### Evaluations et attestation

- Évaluations formatives: quiz formatifs, analyse de fiches, observation continue des gestes et mises en pratique.
- Évaluation sommative : QCM 25 questions + observation en situation
- Attestation "Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale (14 h)", avec résultats et compétences acquises. (Obligation et format cadrés par l'arrêté 12/02/2024)

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE  
EN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION  
COMMERCIALE (14 H )



## Moyens et Encadrement

- Matériels : thermomètres à sonde, cellule de refroidissement (ou équivalents pédagogiques), bacs gastro, étiqueteuse/fiche traçabilité, DPI, produits détergent/désinfectant avec FT/FDS, pièges à nuisibles témoin.
- Supports : livret mémo, check-lists PMS, modèles d'enregistrements (réception, Températures, refroidissement, remise en température, PND, nuisibles, étalonnage, non-conformités, traçabilité & rappel, allergènes).
- Formateur(trice) expérimenté(e) CHR : 5+ ans en production/restauration, maîtrise HACCP/PMS

## Délais d'accès à la formation

- 4 semaines

## L'inscription

- L'inscription se confirme après un entretien

## Financement

- Auto-financement et OPCO

## Tarifs

- Inter : 420 € HT / personne
- Intra : 1900 € HT / groupe (jusqu'à 8).

## Accessibilité & adaptations

Référente Handicap : Tiffany Parodi - adaptations possibles ( supports adaptés, rythme, posture. )

Lieux accessibles sur demande

## Mentions légales

HRC FORMATIONS – SARL LIAM — SIRET 938 105 178 00017 — RCS Antibes  
938 105 178 — NDA 93061162906 — 20 rue du Safranier, 06600 Antibes —  
contact@hrc-formations.fr — 06 66 05 33 91.