



CFMT Formation
 56 Avenue Ledru Rollin
 75012 Paris
 Tél. : 01.84.25.44.55 / 42.92
 Email : contact@cfmtparis.fr
 Siret : 809 094 39 4 00016

N° déclaration d'activité : 1175 53345 75

N° Dokelio : AF_0000100990

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 111002352021

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

Objectifs :

Le principal objectif de la formation est d'acquérir les connaissances obligatoires pour gérer vos activités et un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques ainsi que les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaires conformes à la réglementation française et européenne, tout en protégeant les consommateurs des risques et dangers alimentaires possibles.

Obligations réglementaires :

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées. Les contrôles menés dans les établissements de restauration commerciale depuis l'entrée en vigueur du "Paquet Hygiène" ont mis en évidence la nécessité de recourir à des actions de formation afin d'améliorer la sécurité des produits mis à disposition des consommateurs.

L'article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime, pris en application de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime, prévoit que les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide ont l'obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Prérequis :

Aucun

Modalités d'accès à la formation :

Par simple inscription

Programme de formation :

1. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
 - ✓ 3types de dangers
 - ✓ Dangers microbiens
 - ✓ Monde microbien
 - ✓ Conditions de Multiplication, de survie et de destruction
 - ✓ Mycètes
 - ✓ Virus et bactéries
 - ✓ Parasites et allergènes
 - ✓ Principaux pathogènes
 - ✓ Toxi-infection alimentaire
 - ✓ Moyens de maîtrise

2. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
 - ✓ Paquet Hygiène
 - ✓ Notion de Déclaration, Agrément, Dérogation
 - ✓ Procédure HACCP
 - ✓ Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires/Loi Alimentation
 - ✓ Contrôles officiels
 - ✓ DDCSPP ou DDPP/ARS
 - ✓ PROGRAMMEDE
 - ✓ FORMATION
 - ✓ Grille d'inspection
 - ✓ Sanctions suite à l'inspection

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - ✓ Le plan de Maîtrise sanitaire
 - ✓ Les bonnes pratiques du BPH sous l'identification des 5M
 - ✓ Le guide de bonnes pratiques d'hygiène GBPH
 - ✓ Traçabilité
 - ✓ Gestion des non-conformités
 - ✓ BPH
 - ✓ Auto-contrôles et enregistrement
 - ✓ Système documentaire

Durée de la formation :

14 heures de formation en présentiel réparties sur une durée de 2 jours

Profils des formateurs référents :

Les formateurs référents sont diplômés de la formation professionnelle et ont une expérience professionnelle de formateur.

Les formateurs référents ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

Évaluations :

La formation est découpée en 3 parties ponctuées chacune par un quizz intermédiaire et des ateliers.

L'évaluation s'effectue selon une modalité choisie par l'organisme de formation, soit par écrit, soit sous forme digitale. L'organisme de formation conserve les questionnaires pour une durée de cinq ans. 20 questions sont posées lors de l'évaluation finale. Le seuil de réussite est fixé à 60 % de réponses exactes sur le total des questions posées. La correction est effectuée par le formateur ayant conduit l'action de formation. En cas d'échec, le candidat peut bénéficier immédiatement d'un deuxième essai sans suivre une nouvelle formation. Ce deuxième essai s'effectue selon les mêmes modalités que le premier.

Date de formation :

2 sessions par mois garanties (adaptées en fonction de la demande)

Formalisation à l'issue de la formation :

- ✓ Attestation de fin de formation
- ✓ Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale
- ✓ Envoi du livret de Bonne Pratique d'Hygiène – restaurateur au format .pdf
- ✓ Envoi du livret de Plan de Maîtrise Sanitaire au format .pdf