FORMEZVOO

VOTRE RÉUSSITE, NOTRE PRIORITÉ

F O R M A T I O N P R O F E S S I O N N E L L E

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (MISE À JOUR EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET MAÎTRISE DU PMS)

1 jour · 7 heures · Présentiel / Distanciel

DURÉE	EFFECTIF	FORMATS
1 journée	**Jusqu'à 12 participants**	**Présentiel / Distanciel**
7 heures	maximum	

Programme pédagogique détaillé

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Intitulé	Hygiène alimentaire en restauration commerciale (mise à jour en hygiène alimentaire et maîtrise du PMS)
Durée	1 journée - 7 heures
Effectif	Jusqu'à 12 participants
Modalités	Présentiel / Distanciel
Public visé	Professionnels de la restauration et des métiers de bouche (mise à jour des connaissances)
Prérequis	Aucun prérequis spécifique

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Actualiser ses connaissances sur la réglementation en vigueur (HACCP, Paquet Hygiène).
- Maîtriser et mettre à jour le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) au sein de son établissement.
- Prévenir les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Partie 1 — Fondamentaux actualisés et cadre réglementaire - 3h30

Accueil et Tour de table :

- Accueil des participants, émargement ;
- Recueil des attentes individuelles et évaluation diagnostique des connaissances (quiz de positionnement) ;
- Rappel des règles de vie et présentation des modalités d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap.

Actualités réglementaires et microbiologie :

- Rappel des grands principes du Paquet Hygiène ;
- identification des dangers biologiques, chimiques et physiques ;
- focus sur la chaîne du froid et de la chaleur (maîtrise des températures).

Pause (15 min)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en pratique

- Les 3 piliers du PMS : Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), les procédures fondées sur l'HACCP, et la traçabilité ;
- Mise à jour des fiches de contrôle (températures, nettoyages, réception des marchandises) ;
- Gestion des non-conformités et de la non-innocuité des produits.

Partie 2 — Maîtrise opérationnelle et évaluation

Cas pratiques et gestion des risques

- Atelier de groupe : Analyse d'un cas concret de la vie d'un restaurant (réception, stockage, préparation, service) ;
- Procédure en cas de réclamation client ou de suspicion de TIAC ;
- Plan de nettoyage et de désinfection (protocoles, choix des produits, dilution).

Traçabilité, étiquetage et autocontrôles

- Gestion des DLC (Date Limite de Consommation) et DLUO ;
- Enregistrements obligatoires et archivage dans le cadre du PMS ;
- Préparation aux contrôles officiels (DDPP / services vétérinaires).

Bilan et Évaluation finale

- Évaluation des acquis (quiz de fin de formation / mise en situation) ;
- Tour de table d'évaluation de la satisfaction ;
- Délivrance de l'attestation de fin de formation.

MÉTHODES ET MODALITÉS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets issus du secteur alimentaire
- Études de cas réels : analyse d'incidents sanitaires et de résultats d'inspections
- Travaux pratiques individuels et en sous-groupes tout au long de la journée
- Mise en situation professionnelle : construction partielle d'un PMS adapté à l'activité du participant
- Échanges interactifs et retours d'expérience entre participants et formateur

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Support de formation complet remis à chaque participant (format numérique PDF)
- Présentation structurée projetée en salle (diaporama)
- Fiches pratiques : arbre de décision HACCP, fiche de non-conformité, plan de nettoyage type
- Études de cas documentées et exercices guidés
- Ressources réglementaires : textes officiels et guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) sectoriels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM de validation des connaissances théoriques en fin de Journée
- Études de cas pratiques corrigées en séance avec retour individualisé du formateur
- Mise en situation professionnelle : analyse d'un process et identification des CCP
- Attestation de fin de formation délivrée à chaque participant à l'issue de la formation

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap
La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un aménagement spécifique peut être étudié en fonction des besoins. N'hésitez pas à nous contacter en amont afin d'échanger sur vos besoins et d'identifier les éventuelles adaptations nécessaires.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Trois moyens simples pour vous inscrire à cette formation :

