PROGRAMME DE FORMATION
HYGIÈNE ALIMENTAIRE Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

I.CENTRE DE FORMATION

Nom de l'organisme de formation : RÉSILIA GROUPE
Adresse : 107 rue du moulin Sarrazin hall 1 95100 Argenteuil
Code postal : 95100
Localité :

Téléphone : 0689702433
Email : amalle.tahri@resilia-groupe.com
Numéro SIRET : 98956913200016
Nom de la personne à contacter : Amalle Tahri
Organisme privé

II.ACTION DE FORMATION

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

Description et détail :

Cette formation de 14 heures permet aux professionnels de la restauration d'acquérir les connaissances essentielles en hygiène alimentaire et de maîtriser les principes réglementaires applicables à leur activité. Elle couvre les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergéniques, ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène indispensables pour prévenir les risques sanitaires.

Le programme aborde les fondements de la réglementation européenne (Paquet Hygiène, règlements CE 852/2004 et 853/2004), les contrôles officiels (DDPP, ARS) et les obligations des établissements. Une large part est consacrée au **Plan de Maîtrise Sanitaire** : traçabilité, gestion des non-conformités, BPH, procédures HACCP, gestion des températures, organisation des zones de travail, nettoyage/désinfection et maîtrise des nuisibles.

Formateurs :

- TAHRI AMALLE

Document actualisé le 11/2025

Objectifs pédagogiques :

A la fin de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Acquérir les notions élémentaires de la réglementation en vigueur.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

PUBLIC : Tout public

PRÉ-REQUIS : aucun pré-requis

Durée :

Module de 14 heures heures réparties sur 2 jours.

Modalités et Délais d'accès :

Accès possible à la formation dans un délai de 7 jours postérieure à la signature de la convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation permettant le respect du délai de rétractation du client particulier, après avoir rempli un formulaire d'analyse du besoin.

Tarif :

500 euros

Méthode pédagogique :

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants Documentation / Supports pédagogiques: Documents et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques, Étude de cas concrets, Mise en situation Nature des travaux demandés aux participants: Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Outils pédagogiques :

Présentiel : Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi

Document actualisé le 11/2025

Contrôle des connaissances :

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des jeux de rôle, des mises en situation en travaux pratiques, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite ou digitalisée en fin de formation dont la correction est effectuée en collégiale.

Contrôle des prérequis avant formation :

Aucune connaissance n'est pré -requise pour cette formation. Pour autant, dans le cadre de notre politique de certification, chaque apprenant devra effectuer un test QCM avant le début de la formation afin d'identifier les forces et faiblesses de l'apprenant sur les différents sujets portant sur la formation afin d'adapter cette dernière au public formé.

Handicap

Contactez notre référent handicap, Amalle Tahri par téléphone au 0689702433 ou par mail à amalle.tahri@resilia-groupe.com lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Cependant certains types de handicap peuvent rendre impossible l'apprentissage du domaine étudié.

Indicateurs de résultats :

- **Taux de satisfaction : n/a car 1ere formation**
- **Taux de réussite : n/a car 1ere formation**

Document actualisé le 11/2025

PROGRAMME

Jour 1 : ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Principes de l'HACCP
- Notions de risques et de dangers
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les autres dangers potentiels

Jour 2 : FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

- Réglementation en vigueur relative aux denrées alimentaires et applicable aux activités de commerce de détail
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Principes de traçabilité
- Les contrôles officiels

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- La mise en place du système documentaire

Document actualisé le 11/2025