

**FORMATION :**  
**BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (B.P.H.) EN RESTAURATION COLLECTIVE,**  
**INTRODUCTION À LA MÉTHODE H.A.C.C.P.\***

\*H.A.C.C.P. : Hazard Analysis Critical Control Point / Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise.

**DURÉE :** À partir de 7 heures. La durée de la formation peut être adaptée selon les besoins exprimés et le profil des bénéficiaires.

**INTERVENANTE :** Une formatrice confirmée (au moins 4 années d'expérience) dans le domaine de la nutrition et de l'hygiène alimentaire.

**PUBLIC :** Les professionnels de structures ayant une activité de restauration collective.

**PRÉREQUIS :** Aucun prérequis lié aux connaissances n'est nécessaire. Compréhension de la langue française orale et écrite.

**OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

**À L'ISSUE DE LA FORMATION, LE STAGIAIRE EST EN MESURE DE :**

- Connaître et s'approprier les cadres réglementaires français et européen, liés à la sécurité alimentaire applicable dans sa structure (restauration collective).
- Décrire le monde bactérien et ses conditions de vie.
- Définir et identifier les dangers physique, chimique et biologique en cuisine et les maîtriser.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour maîtriser l'hygiène des repas préparés.
- Comprendre et savoir mettre en œuvre la méthode H.A.C.C.P. afin de prévenir les dangers et les maîtriser.
- Mettre en œuvre le système de traçabilité des repas préparés et servis en restauration collective, depuis l'achat des denrées jusqu'à l'assiette.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : LES NOTIONS ET PRINCIPES ESSENTIELS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE, LA RÉGLEMENTATION

- L'hygiène et la sécurité alimentaire : maîtriser ces concepts et leurs implications concrètes dans votre structure.
- La réglementation en vigueur : présentation des règlements communautaires, du paquet hygiène et de la réglementation française.
- Le monde microbien et la notion de danger.
- Définition du monde microbien et présentation des différents micro-organismes.
- Mode de vie et conditions favorables à leur développement.
- Les T.I.A.C. (toxi-infections alimentaires collectives) : définition et gestion en cas de suspicion de T.I.A.C.
- Les dangers physique, chimique et biologique : définition et moyens de maîtrise des différents dangers par la méthode des 5.M.

### LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

#### L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

- La tenue vestimentaire.
- Le suivi médical, la santé du personnel.

#### L'HYGIÈNE DES LOCAUX, DES ÉQUIPEMENTS ET DU MATÉRIEL

- Le plan de nettoyage et de désinfection (P.N.D.).
- La marche en avant dans l'espace et dans le temps.

#### LES BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE

- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production.
- Le lavage des mains.
- L'achat, la livraison et le stockage des denrées alimentaires.
- La congélation et la décongélation.
- L'utilisation des œufs en coquille.
- La cuisson, le maintien au chaud et le mixage.
- Le refroidissement rapide.
- La remise en température.
- La gestion des déchets.

D'autres protocoles pourront être abordés selon les besoins de l'établissement et les questions posées.

#### PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES (NOM ET COORDONNÉES DE LA SOCIÉTÉ, CONTRAT, PLAN DE LOCALISATION DES PIÈGES, RAPPORTS DE VISITE, ETC.)

#### L'APPROVISIONNEMENT EN EAU

#### LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

## LES PROCÉDURES ET DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ, L'ARCHIVAGE

- Définition : traçabilité, archivage, autocontrôles.
- Les plats témoins.
- La viande bovine.
- Les durées de conservation du système documentaire.

## LA MÉTHODE H.A.C.C.P. (ANALYSE DES DANGERS ET POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE)

- La méthode H.A.C.C.P. : définition et objectifs visés par cette méthode.
- La méthode des 5.M. et les moyens de maîtrise.
- Mise en situation, travail en groupe.

## GESTION DES NON-CONFORMITÉS, DES ALERTES, DES RETRAITS ET DES RAPPELS

- Définition et gestion d'une non-conformité, d'un retrait et d'un rappel produit.

## MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La pédagogie est prioritairement active et participative par le questionnement et l'analyse réflexive : description et analyse des pratiques professionnelles afin de les améliorer, trouver des solutions aux questions posées.

Cette méthode favorise les échanges entre les apprenants et l'interaction avec le formateur. Méthode didactique pour certaines notions théoriques : support de présentation PPT, projection de vidéo.

Exercices d'apprentissage : mise en situation, analyse des pratiques professionnelles concrètes, analyse de documents, etc.

### SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Support de présentation PPT et tableau blanc.

Documents pédagogiques et livret de synthèse, remis à chaque participant, en main propre lors d'une formation en présence ou transmis par mail lors d'une formation à distance.

Références bibliographiques.

## MOYENS TECHNIQUES

Les moyens techniques varient selon le type de formation suivie.

Pour les **formations en présence** :

- Salle de formation.
- Vidéoprojecteur et écran (ou mur blanc).
- Tableau ou paperboard.
- Tables et chaises.
- Matériel nécessaire à la prise de notes.

## ÉVALUATION

L'évaluation des acquis est assurée en cours de formation et en fin de formation, de plusieurs manières.

**En cours de formation**, la formatrice vérifie la bonne compréhension du contenu pédagogique par le stagiaire grâce à :

- Un questionnement fréquent pendant la formation pour garder le stagiaire actif.
- Des exercices d'apprentissage pour mettre l'accent sur les notions essentielles.
- Des mises en situation pour ancrer la formation dans les réalités professionnelles du stagiaire.

**En fin de formation**, la formatrice remet au stagiaire :

Un quiz d'évaluation pour confirmer la bonne assimilation des connaissances.

## ORGANISATION

La formation est réalisée en présence.

En amont de la formation et selon les besoins identifiés, nous nous assurons que les locaux utilisés pour la formation répondent aux normes d'accès et d'accueil des personnes en situation de handicap. En cas de nécessité d'adapter la formation liée à un handicap particulier, veuillez contacter Madame Nalan VAROL, votre référente handicap, au 06.18.61.32.12. et consulter les sites suivants : <https://www.agefiph.fr/> et <https://adapeipapillonsblancs.alsace/> : un aménagement spécifique pourra être proposé en fonction de la demande du stagiaire.

L'attestation individuelle de la formation est remise à chaque participant, en main propre lors d'une formation en présence ou transmis par mail lors d'une formation à distance.

Dernière mise à jour du document le 29 novembre 2023