

# **HS 1 – PRATIQUER LA METHODE HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE**

## **(Formation obligatoire)**

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétéria, restauration rapide) doivent avoir au sein de l'établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire. (Décret n° 2011-731 du 24 Juin 2011).

Cette formation permet aux participants d'organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et de mettre en place un protocole de Bonnes Pratiques d'Hygiène ainsi que la traçabilité documentaire.

**Cette formation s'appuie sur le cahier des charges d'obligation selon l'arrêté du 5 Octobre 2011 relatif aux formations spécifiques en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements en restauration commerciale. (JORF n° 0244, texte n° 41)**

### **Objectifs :**

- ✓ Identifier les fondamentaux de la réglementation et les obligations des professionnels en relation avec la restauration commerciale,
- ✓ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène fondées sur les 7 principes de la méthode HACCP
- ✓ Analyser les risques (physiques, chimique et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- ✓ Identifier le monde microbien

### **Programme :**

#### **1. LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE**

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Principes de base du « Paquet Hygiène »
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les contrôles officiels
- Les principes des Bonnes Pratiques d'Hygiène et les procédures fondées sur l'HACCP

#### **2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Traçabilités documentaires

#### **3. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNES**

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (5M)
- L'hygiène du personnel et des manipulations.
- Le respect des températures de conservation (cuisson et refroidissement)
- Les DLC/DLUO
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks méthode FIFO.
- Les 7 principes de l'HACCP

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)

- Le GBPH

#### 4. ANALYSE DES RISQUES LIÉ A L'INSUFFISANCE HYGIÈNES

- Présentation du monde microbien
- Identifier les maladies et les TIAC d'origine alimentaire
- Les dangers microbiologiques dans les aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels (chimique, physique et biologique)

#### Méthode pédagogique mobilisée :

- Apports théoriques et pratiques.
- Échanges interactifs.
- Mises en situations pro-actives et analyses en groupe.

#### Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance - Evaluations en cours de formation

**Remise d'une attestation DRAAF (ROPHIA)**

#### Public concerné

Toute personne ayant rapport avec la manipulation de produits alimentaires (Fabrication, transformation, distribution)

#### Pré-requis :

Aucun

#### Durée de la formation : 14 heures

2 jours

#### Lieu:

Organisez cette formation dans votre entreprise



#### Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

#### Modalités d'accès :

Entrées et sorties permanentes

#### Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contactez le référent handicap au : 09.63.68.02.58

#### Certification : NON

#### Finançable C.P.F. NON

#### Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)