

HYGIENE ALIMENTAIRE

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

*Formation à distance 100% adaptée aux besoins et intérêts de l'apprenant.
Durée de 14 heures dont 3 heures en visioconférence pour l'aspect pratique.*

Le stagiaire disposera d'un code à accès illimité E-learning durant 30 jours pour l'aspect théorie (6 heures) + 5 heures d'exercices.

Public cible

- Responsable d'un établissement de : - Restauration traditionnelle, - Restauration rapide ou - Une cafétéria ou libre-service
- Personnels d'entreprises de restauration commerciale

Prérequis

- Maîtriser la langue française

Objectifs pédagogiques

- Organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

- Séance 1 - E-learning 6h Définir et connaître les risques : Aliment et risques pour le consommateur : notions de danger et de risque
 - Les textes de la réglementation communautaire et nationale
 - Les principes du « Paquet hygiène »
 - Les référentiels de la sécurité alimentaire (ISO 22000, IFS, BRC,FSQS)
 - Aliment et risques pour le consommateur : notions de danger et de risque.
 - Les dangers microbiens : microbiologie des aliments.
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
 - Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques.
 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation européenne en vigueur)
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
 - Les contrôles officiels : contrôleurs, moyens et suites de l'inspection.
 - Le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

LOMEDIS

68 rue André Karman
93300 Aubervilliers
Email: pedagogie@lomedis.com
Tel: +33189715598



- Les bonnes pratiques d'hygiène : personnel/manipulations, températures de conservation, durée de vie des aliments, procédure de congélation/décongélation et l'organisation.
- Les principes d'hygiène.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié
- Séance 2 - Classe virtuelle 1h30 Gérer la sécurité des aliments
 - La sécurité des aliments :
 - La marche en avant
 - Les 5M
 - L'hygiène corporelle
 - La différence entre le nettoyage et la désinfection
 - Lignes directrices de notation de l'item
 - Gestion des produits de N/D
 - Système de nettoyage et désinfection
 - Propreté des locaux et équipements
 - Vérification du plan et actions correctives
- Séance 3 - Classe virtuelle 1h30 Comprendre la microbiologie des aliments
 - Notion en microbiologie : contamination et multiplication.
 - Les obligations en restauration :
 - Les températures
 - Refroidissement rapide
 - Remise en température
 - Temps de conservation des plats préparés
 - Plat témoin
 - La sécurité en cuisine : risques en cuisine
 - Les micro-organismes
 - Leur développement
 - Les risques
 - Les autres risques (chimiques, physiques, biologiques, les allergènes)
 - Le personnel
 - L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
 - Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
 - Lutte contre les nuisibles
 - L'approvisionnement en eau potable
 - La gestion des températures
 - Transport
 - Les contrôles de la réception à l'expédition
- Séance 4 - Exercices 5h Suivi de l'évolution du stagiaire.
 - Questionnaire d'évaluation début de formation
 - Quiz de positionnement et Quiz de formation
 - Exercices à réaliser entre chaque session.
 - Questionnaire d'évaluation fin de formation

Politique tarifaire

Prix de la formation : 1200.00 € HT

Durée de la formation : 14.00 heures

Modalités de règlement :

- Dispositif Plan de développement : OPCO
- Dispositif CPF : Caisse des Dépôts et Consignation à l'issue de la formation
- Formation en direct (pas d'intermédiaire) : Acompte de 30 % au démarrage de la formation – 70 % à l'issue de la formation

LOMEDIS | 68 rue André Karman Aubervilliers 93300 |

Numéro SIRET: 52939489200010 | 8559A | Numéro de déclaration d'activité: 11 93 06128 93 (auprès du préfet de région de: Bobigny) ce n° d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'état | FR02529394892

©LOMEDIS 2023 - Tous droits réservés

Lieu de la formation

- Formation à distance : Plateformes utilisées en fonction de l'intervenant : Zoom, Skype, Teams....
- Formation entreprise (présentiel) : l'intervenant se déplace en entreprise ou chez le stagiaire.

Délai d'accès

A partir de son inscription, l'apprenant a un délai à minima de ouvrés avant le démarrage de la formation dans le cas d'un programme en CPF.

Equivalences et passerelles

- Equivalences : Sans équivalence
- Passerelles : Non concerné

Accessibilité

LOMEDIS répond à la réglementation concernant l'accessibilité aux personnes en situation de handicap. Dans ce contexte il veille à l'application des conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Notre processus suit des étapes précises et concrètes : Identification d'un potentiel handicap Détermination de la typologie du handicap : moteur, auditif, visuel, intellectuel, psychique ou visuel Transmission d'un questionnaire pour mettre en place les compensations possibles et personnalisables en adéquation avec le besoin du stagiaire

Référent : Félix Uzan e-mail : felix.uzan@lomedis.com

Organisation de la formation

• Equipe pédagogique

Intervenant bac +3 à +5 – Plusieurs années d'expérience dans la formation

La formation est animée par un professionnel expérimenté et pédagogue, dont les compétences techniques, professionnelles et pédagogiques ont été validées par des certifications et/ou testées et approuvées par les éditeurs et/ou notre équipe pédagogique. Il est en veille technologique permanente et possède plusieurs années d'expérience sur les produits, technologies et méthodes enseignés. Il est présent auprès des stagiaires pendant toute la durée de la formation.

Référent programme : Felix Uzan

Email : felix.uzan@lomedis.com

Tél : 06 29 68 92 52

• Moyens pédagogiques et techniques

- Un intervenant vous guide dans votre progression et converse avec vous toute au long de votre apprentissage. Depuis votre domicile ou votre entreprise. Vous rejoignez un environnement de formation en ligne, à l'aide de votre ordinateur, tout en étant éloigné physiquement de l'intervenant (et des autres participants). Vous êtes en totale immersion (avec le groupe) et participez à la formation dans les mêmes conditions que le présentiel. Nos cours en classe virtuelle sont en synchrone avec en moyenne 60 % de théorie et 40 % d'exercices pratiques. Référent pédagogique : Leslie Uzan Email : leslie.uzan@lomedis.com Tél : 01 83 72 15 76

• Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Attestation de fin de formation
- Délivrance d'un support de formation

LOMEDIS | 68 rue André Karman Aubervilliers 93300 |

Numéro SIRET: 52939489200010 | 8559A | Numéro de déclaration d'activité: 11 93 06128 93 (auprès du préfet de région de: Bobigny) ce n° d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'état | FR02529394892

©LOMEDIS 2023 - Tous droits réservés

LOMEDIS

68 rue André Karman
93300 Aubervilliers
Email: pedagogie@lomedis.com
Tel: +33189715598



- Evaluation Formative : Mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation.
- 7 évaluations (QCM) pendant vos sessions e-learning dont les intitulés sont les suivants :
- Test 1 : Hygiène du personnel
- Test 2 : nettoyage/désinfection
- Test 3 : les dangers des aliments
- Test 4 : T°C des aliments
- Test 5 : organisation de travail
- Test 6 : stockage des aliments
- Test 7 : général
- Evaluation Sommative :
- Questionnaires à choix multiples pour évaluer les acquis en fin de formation

Modalité de certification

COMPETENCES VISEES

- Mettre en œuvre les principes d'hygiène alimentaire en restauration commerciale.
- Rendre son établissement conforme.

À l'issue de la formation, les participants se verront remettre une attestation individuelle de formation.

Capacité d'accueil

Formation en cours individuels

LOMEDIS | 68 rue André Karman Aubervilliers 93300 |

Numéro SIRET: 52939489200010 | 8559A | Numéro de déclaration d'activité: 11 93 06128 93 (auprès du préfet de région de: Bobigny) ce n° d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'état | FR02529394892

©LOMEDIS 2023 - Tous droits réservés