



Olivier Aubrun Formation  
La formation est notre métier

## FICHE PROGRAMME OAF

<b>Thème</b>	Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale
<b>Date</b>	Voir Annexe
<b>Lieu</b>	46 avenue Georges Pompidou 69003 Lyon

### Contexte

<b>Public</b>	Cette disposition permet à tous les responsables ou personnel d'établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité
<b>Prérequis</b>	Aucun pré-requis.
<b>Objectif (s) opérationnel (s)</b>	<p>. acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.</p> <p>Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.</p> <p>Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.</p> <p>Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel</p>
<b>Objectif (s) pédagogique (s)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale</li><li>• Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène</li><li>• Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration</li></ul>

# Programme Pédagogique

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
  - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
  - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
  - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
  - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

## C. — Référentiel de formation, savoirs associés :

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

### 1.1. Les dangers microbiens.

#### 1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

#### 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

#### 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

### 1.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers biologiques (allergènes...).

## 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

### 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

### 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires ( réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

### 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

### 2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

## 3. Le plan de maîtrise sanitaire :

### 3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

### 3.2. Les principes de l'HACCP.

### 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

### 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.



<b>Méthode Pédagogique</b>	<p>Le stage s'appuie notamment sur l'utilisation de cas pratiques et de supports audio-visuels.</p> <p>A l'issue du stage, un livret ainsi qu'un PMS sera remis à chaque participant</p> <p>Mise à disposition d'une salle d'une capacité de 12 personnes, équipée d'un écran, video projecteur et paper board.</p> <p>Un questionnaire reprenant les problématiques principales du stage est remis à chaque stagiaire. Les temps de réponses sont suivi de temps de correction.</p>
<b>Intervenant Organisme</b>	Mr Aubrun Olivier
<b>Durée de la Formation</b>	14 heures
<b>Effectifs</b>	2 minimum 8 maximum
<b>Lieu de la formation</b>	Bâtiment LHL : 46 avenue Georges Pompidou 69003 Lyon

### Informations complémentaires

-