



Objectifs :

- 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Public concerné et prérequis :

Salariés, Demandeurs d'emploi, Particuliers, Entreprises du domaine de la restauration commerciale

Prérequis :

Public visé : Salariés, Demandeurs d'emploi, Particuliers, Entreprises du domaine de la restauration commerciale

Format : Présentiel collectif

Prérequis : Avoir un projet professionnel en restauration, être en poste dans la restauration commerciale

Procédure d'admission : Test de positionnement, Audit des besoins,

Modalités d'évaluation : Positionnement, Évaluation initiale/ diagnostique, Évaluation intermédiaire, Évaluation finale.

Rythme : 14 heures, sur deux jours consécutifs de 7 heures chacun.

Qualification des intervenants :

- Monsieur Guy Bourdic, formateur : Chef de cuisine et gérant d'établissement, expertise du terrain et des bonnes pratiques avec pédagogie et réalisme.
- Professionnel du domaine des HCR depuis 30 ans.
- Pour toutes informations sur votre formateur, veuillez contacter votre référent pédagogique Benoit au 07 77 68 30 42 ou par mail : contact@monformateur.fr

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Moyens pédagogiques et techniques :

Moyens pédagogiques :

- Formation présentielle
- Présentation – Analyse – Restitution – Échange.
- Apports théoriques et expérientiel
- Exercices pratiques réalisés en continu durant la formation
- Accompagnement constant du formateur tout au long de la formation
- Documents visuels analysés et exercices écrits
- Étude de cas concrète en lien avec le projet de formation
- Évaluation initiale, intermédiaire et finale, certification.
- Pédagogie ludique basée sur de la réflexion, des ateliers et des apports du formateur
- Les participants auront accès à un support de formation

Moyens techniques :

- Séances de formation sur le poste de travail de l'apprenant
- Ordinateur
- Connexion internet

Moyens d'encadrement : formateur expérimenté dans son domaine de compétences.

Durée, effectifs :

14 heures sur 2 jours.

10 stagiaire(s).

Mon Formateur



Programme de formation

Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Programme :

Enjeux et connaissances des dangers

- Rôle de la DDPP
- Statut des établissements
- Les contrôles de la DDPP
- Les enjeux pour la profession
- Règlementation européenne et française
- Les Guides de Bonnes pratiques officiels
- Grilles d'inspection, points de contrôles permanents et ciblés
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Le monde microbien

- Les microbes (Moisissures, levures, bactéries et virus)
- Classement des microbes Principaux pathogènes et aliments potentiellement associés
- Contamination initiale et recontamination (les 5M)
- Conditions de développement et de survie Principales techniques de destructions

Autres dangers

- Autres dangers biologiques Allergènes
- Dangers chimiques
- Dangers physiques

Contrôle et enregistrement des résultats

- Contrôle à réception et en cours de fabrication
- Suivi des températures de chambres froides, congélateurs
- Autocontrôle nettoyage
- Analyses microbiologiques
- Audit hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

- Notions de danger/risque
- Notion de toxi-infection alimentaire collective
- Quelques données épidémiologiques de toxi-infection alimentaire
- Les principaux types de dangers : biologique physique et chimique.

Lutte contre les contaminations

- La qualité des matières premières (Température, PH)
- Rangement des matières premières, semi-finis, en cours

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation **Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Présentiel**

Version : 5.5 - Juin 2025

-
- L'hygiène du personnel (état de santé, tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains)
 - Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel Marche en avant et séparation des circuits

Gestion des déchets

- Gestion des locaux annexes (WC, vestiaires)
- Lutte contre les nuisibles
- Lutter contre la multiplication et la survie des microbes
- Les températures de conservation : chaîne du froid, maintien au chaud, refroidissement
- Surgélation/congélation/décongélation
- Le sous vide
- Gestion des stocks : âge des produits, DLC et DDM
- Cuisson et autres techniques

Plan de maîtrise sanitaire

- Objectifs et intérêts de la méthode HACCP Les étapes et leurs rôles
- Illustration par une analyse des risques sur un plat
- La traçabilité amont et aval
- La gestion des non-conformes, retraits et rappels produits

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Modalités d'évaluation des acquis :

- En amont de la formation, entretien de positionnement individuel et d'analyse des besoins pour adapter la formation aux attentes du client bénéficiaire
- Convocation envoyée en amont de la formation précisant les modalités de déroulement et de suivi de la formation
- Suivi de l'exécution : feuille de présence signée par le stagiaire à chaque séance
- Un certificat de réalisation et une attestation de formation seront remis au stagiaire à l'issue de la formation
- Appréciation des résultats : A la fin de la formation, un questionnaire de satisfaction est adressé à chaque stagiaire
- Un certificat de réalisation est adressé sur demande au commanditaire / financeur (Caisse des Dépôts et Consignations, FAF, OPCO).
- Délivrance de l'attestation officielle pour laquelle il est habilité sous agrément de la DRAAF

Sanction visée :

Évaluation finale : Questionnaire à choix multiple

Attestation de fin de formation suite à un questionnaire sur vos acquis par rapport à l'évaluation initiale.

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

- 1 ordinateur
- 1 connexion Internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Délais d'accès : 20 jours et/ou selon planning.

Modalités d'accès : Définition des besoins et test de positionnement, devis, convention.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre organisme peut vous offrir des possibilités d'adaptation et/ou de compensation spécifiques si elles sont nécessaires à l'amélioration de vos apprentissages sur cette formation. Aussi, si vous avez besoin d'aménagement spécifique, nous vous remercions de contacter directement le référent handicap Benoit au 07 77 68 30 42.

Taux de réussite à la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Taux de satisfaction de la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Tarif :

430,00 €

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire
Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr
EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Documents contractuels fournis :

Documents contractuels fournis :

Toutes les actions de formation dispensées par Mon Formateur font l'objet d'une convention de formation.

Tout document contractuel est accompagné du programme descriptif de l'action de formation et du règlement intérieur.

Application du RGPD par Mon Formateur :

Les informations fournies et saisies dans les documents contractuels de formation qui sont échangés entre nos deux structures sont utilisés uniquement dans le cadre de notre relation commerciale.

Par votre retour de documents, vous acceptez l'utilisation de vos informations exclusivement par Mon Formateur le temps de la formation et de son traitement amont et aval.

Vous pouvez à tous moments exercer vos droits en lien avec la réglementation RGPD en m'adressant un mail individualisé me précisant vos attentes : contact@monformateur.fr.

Engagement qualité :

Engagement de la qualité Mon Formateur :

L'organisme prestataire d'actions de développement des compétences satisfait aux exigences du Décret n°2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle. Les formateurs Mon Formateur appliquent la charte qualité définie par Mon Formateur. L'intervenant est spécialisé en Formation des Adultes (copie des diplômes et références clients sur simple demande).

Parcours concourant au développement des compétences.

Parcours concourant au développement des compétences.

Action de formation réalisée selon les articles L.633-1 et 6313-2 du Code du Travail.

Tarifs indiqués nets de TVA - TVA non applicable selon l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Support technique et pédagogique :

Respect des normes sanitaires et d'hygiène en vigueur liées au Covid 19 :

Compte tenu du respect des conditions sanitaires en vigueur, nous vous demandons de venir en formation exceptionnellement avec deux masques, votre bouteille d'eau et vos propres documents de prise de notes.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire
Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr
EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A