

Formation Hygiène Alimentaire Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale Blended (E-learning)

 14H Inter / Intra Entreprise
14H
DURÉE
Inscription libre toute l'année
DÉLAIS D'ACCÈS
Inter / Intra Entreprise
LIEU
09 72 74 98 10
INSCRIPTION

Présentation de la formation

La formation Hygiène alimentaire en blended learning associe un parcours e-learning à distance et 4 heures de formation présentielle obligatoire, afin de garantir à la fois l'acquisition des connaissances réglementaires et leur mise en application concrète en situation professionnelle.

Cette modalité permet aux professionnels de la restauration de se former à leur rythme tout en bénéficiant d'un accompagnement pédagogique personnalisé et d'ateliers pratiques encadrés par un formateur.

La formation est conforme à la réglementation en vigueur applicable aux établissements de restauration commerciale.



Objectifs pédagogiques

- Identifier les obligations réglementaires applicables à son activité
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de la production alimentaire
- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques
- Comprendre et utiliser la méthode HACCP
- Mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté
- Adopter les bons réflexes en cas de non-conformité ou d'alerte sanitaire



Modalités d'accès

Contactez le service pédagogique au 0981251780



Profils des stagiaires

- Restaurateurs
- Gérants et exploitants d'établissements de restauration commerciale
- Personnel de cuisine
- Personnel de salle manipulant des denrées alimentaires
- Créateurs ou repreneurs d'un établissement de restauration



Prérequis

- Appartenir à un établissement de restauration commerciale relevant des codes NAF 56.10A, 56.10B ou 56.10C, à savoir :

cafétérias et autres libres-services ;

restauration rapide et vente à emporter (consommation sur place, à emporter ou en livraison).

- Sont également concernés, quel que soit le code NAF de l'établissement :

la vente de repas dans des structures mobiles ou provisoires (camions-restaurants, food-trucks, véhicules boutiques, kiosques saisonniers, installations de plages) ;

les cafétérias intégrées à des établissements dont la restauration n'est pas l'activité principale (GMS, grands magasins, stations-service, etc.) ;

les bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport ;

les salons de thé ;

les restaurants d'hôtels, de clubs de vacances, de bateaux de croisière et de cures thermales ;

les fermes-auberges ;

les traiteurs disposant de places assises ou de mange-debout ;

- les associations préparant régulièrement des repas.
- Comprendre et s'exprimer en langue française (écrit et oral).



Organisation de la formation

- Plateforme e-learning accessible à distance, sans installation
- Modules interactifs (vidéos, supports numériques, quiz)
- Documents pédagogiques téléchargeables et accessibles à vie
- Supports réglementaires et fiches pratiques
- Ateliers pratiques en salle ou en intra-entreprise
- Formateur expert en hygiène alimentaire et réglementation sanitaire
- Outils d'évaluation des acquis (quiz, QCM, exercices pratiques)
- Suivi téléphonique personnalisé via prise de rendez-vous en ligne



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques structurés en e-learning
- Autoformation guidée sur plateforme numérique
- Apprentissage progressif par modules thématiques
- Études de cas issues de situations réelles en restauration
- Mises en situation professionnelles lors des ateliers présentiels
- Échanges interactifs avec le formateur
- Accompagnement pédagogique individualisé
- Suivi pédagogique en milieu et en fin de parcours



Contenu de la formation

Phase 1 – Formation e-learning (10 h)

Module 1 – Réglementation en hygiène alimentaire

- Cadre réglementaire applicable à la restauration commerciale
- Responsabilités de l'exploitant
- Contrôles sanitaires et obligations légales

Module 2 – Les dangers alimentaires

- Dangers biologiques, chimiques et physiques
- Notions de contamination
- Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Module 3 – Bonnes pratiques d'hygiène

- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel

- Chaîne du froid et du chaud
- Gestion des déchets

Module 4 – Méthode HACCP

- Principes de la méthode HACCP
- Analyse des dangers
- Mesures de maîtrise
- Traçabilité et autocontrôles

Module 5 – Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Contenu et structure du PMS
- Documents obligatoires

Gestion des non-conformités

Phase 2 – Formation présentielle obligatoire (4 h)

Module 6 – Ateliers pratiques et mises en situation

- Analyse de situations réelles en restauration
- Identification des risques sanitaires
- Application concrète des bonnes pratiques d'hygiène
- Mise en œuvre du PMS adapté à l'activité
- Études de cas et échanges professionnels



Suivi et évaluation

- Évaluations des acquis en cours de formation e-learning
- QCM de validation des connaissances
- Évaluation pratique lors des ateliers en présentiel
- Suivi pédagogique en milieu et fin de parcours
- Feuilles d'émargement pour la partie présentielle



Équipe pédagogique

Professionnel en activité, expert reconnu dans son domaine, animant régulièrement des formations.



Sanctions

- Attestation de formation "Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale"
- Certificat de validation des acquis remis à l'issue de la formation



Accès PSH

Aménagements spécifiques aux personnes en situation d'handicap tel qu'il est indiqué dans : Art. R111-19-1 du Code de la construction.