

# FORMATION

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Organisme de formation agréé sous le n°9384POO1184

MODULE

# A

### SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Formation au LDA
- Durée de 12h
- Horaire de 9h – 12h / 13h30 – 16h30
- Ensemble du personnel de restauration
- Tout type de cuisine produisant des repas

MODULE

# B

### CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (P.M.S)

- Formation au LDA
- Durée de 6h
- Horaire de 9h – 12h / 13h30 – 16h30
- Ensemble du personnel de restauration
- Encadrement, personnel chargé de la mise en œuvre de la démarche HACCP dans le cadre de l'élaboration

MODULE

# C

### INTERPRÉTATION D'UN RÉSULTAT D'ANALYSES

- Formation au LDA
- Durée de 3h
- Horaire de 9h – 12h
- Cuisines fabriquant des repas et effectuant des analyses microbiologiques alimentaires et contrôles de surface
- Tout public de cuisine et encadrement

MODULE

# D

### LES POINTS CLÉS DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉS SUR SITE

- Formation sur site
- Durée de 6h
- Horaire à définir
- Tout type de cuisine produisant et distribuant des repas
- Tout public de cuisine et encadrement

MODULE

# E

### LES POINTS CLÉS DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE APPLIQUÉS À LA DISTRIBUTION DES REPAS

- Formation au LDA
- Durée de 3h
- Horaire de 9h – 12h
- Tout type de cuisine distribuant des repas
- Tout public de cuisine et encadrement

# SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

## OBJECTIF PRINCIPAL

Connaissance du monde microbien et application en hygiène alimentaire.



## POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Tout type d'établissement produisant les repas.



## PRÉREQUIS ?

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.



## OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.  
Durée de 12 heures.  
9 h - 12 h / 13h30 - 16h30.



## PROGRAMME DE FORMATION

### Les microbes dans le domaine alimentaire

- Morphologie microbienne
- Mode de reproduction
- Facteurs indispensables au développement microbien
- Microbes responsables de toxi-infection alimentaire collective

### Hygiène et méthode de travail

- Les principales règles de l'hygiène alimentaire
- Les différentes sources de contamination microbienne
- Les bonnes pratiques d'hygiène de la réception jusqu'à la distribution
- Conservation des plats témoins
- Autocontrôles à réaliser

### Approche de la méthode H.A.C.C.P

- Les principes généraux de la méthode
- Diagrammes de fabrication
- Analyse des risques (les 5 M)
- Définition des risques et maîtrise des points critiques

### Nettoyage et désinfection

- Les détergents et les désinfectants
- Les techniques du nettoyage et de la désinfection
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Autocontrôles à réaliser

### SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection
- Travaux de groupes
- Réalisation des prélèvements de surfaces

### SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



# PLAN de MAITRISE SANITAIRE

## CONSTRUIRE

### SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (P.M.S)

#### OBJECTIF PRINCIPAL

Mise en place du P.M.S dans son établissement afin d'assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des préparations élaborées.



#### POUR QUI ?

Encadrement, personnel chargé de la mise en œuvre de la démarche HACCP dans le cadre de l'élaboration d'un PMS.



Tout type d'établissement produisant les repas.

#### PRÉREQUIS ?

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire, module A nécessaire.



#### OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.  
Durée de 6 heures.  
9 h - 12 h / 13h30 - 16h30.



## PROGRAMME DE FORMATION

Place du plan de maîtrise sanitaire dans la réglementation européenne

Rappel des bonnes pratiques

#### Plan HACCP

- Définition
- Historique
- Étapes

#### Élaboration d'un P.M.S.

- Hygiène, santé et formation du personnel
- Maintenance des locaux et du matériel
- Bonnes pratiques d'hygiène par poste de travail
- Lutte contre les nuisibles
- Alimentation en eau potable
- Réception des matières premières
- Suivi des températures
- Nettoyage et désinfection
- Traçabilité

#### SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Mise en situation pratique

#### SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



# INTERPRÉTATION

## D'UN RÉSULTAT D'ANALYSE

### OBJECTIF PRINCIPAL

Savoir interpréter un résultat d'analyse alimentaire.



### POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Cuisines fabriquant des repas et effectuant des analyses microbiologiques alimentaires et prélèvements de surface.



### PRÉREQUIS ?

Connaissances en hygiène alimentaire.



### OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.  
Durée de 3 heures.  
9 h - 12 h.



## PROGRAMME DE FORMATION

Rappel sur la microbiologie

Les germes témoins d'hygiène

Les germes responsables de Toxi-Infections Alimentaires Collectives

Interprétation de résultats d'analyses non conformes

### SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection
- Travaux de groupes
- Études de cas

### SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



# LES POINTS CLÉS

## DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉS SUR SITE

### OBJECTIF PRINCIPAL

Adapter les bonnes pratiques d'hygiène sur son lieu de travail, évaluation du plan de maîtrise sanitaire mis en place.



### POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Tout type d'établissement produisant et distribuant les repas.



### PRÉREQUIS ?

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.



### OÙ ET QUAND ?

Formation sur site.  
Durée de 6 heures.  
Horaire à définir.



## PROGRAMME DE FORMATION

Visite d'hygiène de la cuisine en cours d'activité et des annexes

### Compte rendu de la visite :

- Relevé de température
- Relevé de DLC
- Étude du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Validation du plan de nettoyage et de désinfection
- Propositions d'axes d'amélioration

### Formation du personnel

- Implantation, aménagement et équipement des locaux
- L'hygiène du personnel
- Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité
- Conservation des plats témoins
- Nettoyage et désinfection
- Autocontrôles à réaliser

### SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection
- Propositions d'un plan d'action
- Réalisation des prélèvements de surfaces

### SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



# LES POINTS CLÉS

## DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE APPLIQUÉS À LA DISTRIBUTION DES REPAS

### OBJECTIF PRINCIPAL

Connaissance du monde microbien et application à l'hygiène alimentaire.



### POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Tout type d'établissement distribuant les repas (cuisine satellite).



### PRÉREQUIS ?

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.



### OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.  
Durée de 3 heures.  
9 h - 12 h / 13h30 - 16h30.



## PROGRAMME DE FORMATION

### Rappel sur les micro-organismes

- Les microbes dans le domaine de l'alimentation
- Aspect
- Facteurs de croissance

### Hygiène

- Hygiène du personnel et des manipulations
- Nettoyage et désinfection

### Service des repas

- Le personnel
- Les locaux
- Le matériel
- Nettoyage et désinfection
- Autocontrôles à réaliser

### SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection

### SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)

