



Institut de Formation  
Consulaire  
Ariège-Pyrénées

## GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LA QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

04/10/2018

<b>Objectifs :</b> Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.	<b>Public visé :</b> Toute personne étant amené à travailler en cuisine
<b>Pré requis :</b> Pas de pré requis	<b>Profil animateur :</b> Formateur spécialisé intervenant pour le compte de la CCI ARIEGE
<b>Méthodes pédagogiques :</b> Apports théoriques Documents d'accompagnement	<b>Evaluation :</b> Ecritte et Orale (Démarche qualité de la CCI)
<b>Lieu :</b> IFCAP – Quartier ST Antoine 09000 ST Paul de Jarrat <b>Durée :</b> 2 jours (14 heures) <b>Coût :</b> 560 € / personne <b>Dates :</b> 3 et 4 décembre <b>Effectif :</b> Minimum 4 personnes	

### PROGRAMME (\*)

#### 1ère JOURNEE

##### A - Référentiel de capacités :

##### **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.

Quartier Saint-Antoine - 09000 Saint-Paul-de-Jarrat • Tél. : 05 61 02 03 40 • Fax : 05 61 02 03 30

un centre de formation

@ : ifcap@ariego.cci.fr • <http://ifcap.ariego.cci.fr>



N° de déclaration d'activité : 7309 P 0001 09 - SIRET : 180 900 011 00016  
NAF : 9411 Z - TVA Intra : FR 80 180 900011

L'exigence de  
nos entreprises nous fait progresser  
Certifié ISO 9001 version 2008





Institut de Formation  
Consulaire  
Ariège-Pyrénées

## **B - Référentiel de formation, savoirs associés :**

### **1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de dangers 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 transports
- 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 de 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...

Quartier Saint-Antoine - 09000 Saint-Paul-de-Jarrat • Tél. : 05 61 02 03 40 • Fax : 05 61 02 03 30

un centre de formation

@ : ifcap@ariego.cci.fr • <http://ifcap.ariego.cci.fr>



N° de déclaration d'activité : 7309 P 0001 09 - SIRET : 180 900 011 00016  
NAF : 9411 Z - TVA Intra : FR 80 180 900011

L'exigence de  
nos entreprises nous fait progresser  
Certifié ISO 9001 version 2008





Institut de Formation  
Consulaire  
Ariège-Pyrénées

## 2<sup>ème</sup> JOURNEE

### 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'organisme, 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.

*(\*) Ce programme est donné à titre indicatif et peut être adapté en fonction des besoins des stagiaires participant à cette formation*