# Programme de Formation

## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

## Organisation

**Durée :** 14 heures

**Mode d'organisation :** Présentiel

## Contenu pédagogique

### *Public visé*

Cette formation s'adresse aux professionnels de la **restauration commerciale** ou aux personnes amenées à manipuler des denrées alimentaires dans ce cadre.

Elle concerne plus largement tout stagiaire souhaitant acquérir ou renforcer ses compétences en **hygiène alimentaire** et en **sécurité sanitaire des aliments** dans un contexte HACCP.

Le parcours peut convenir à des débutants comme à des professionnels déjà en activité souhaitant actualiser leurs pratiques réglementaires et opérationnelles.

### *Objectifs pédagogiques*

- Acquérir les connaissances et les bons réflexes indispensables à la **sécurité sanitaire des aliments** en restauration commerciale.
- Comprendre les exigences de l'**hygiène alimentaire** et les appliquer dans les pratiques quotidiennes afin de limiter les risques de contamination, de développer les comportements conformes aux règles HACCP et de sécuriser la préparation, la manipulation et le service des denrées alimentaires.
- Préparer le stagiaire à réussir l'évaluation finale et à obtenir l'attestation officielle de formation, conformément aux exigences réglementaires.

### *Description*

- **Introduction :** Les objectifs visés par l'arrêté du 12/02/2024
- **BLOC 1 :** Aliments et risques pour le consommateur (Théorie & Dangers)
- **BLOC 2 :** Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- **BLOC 3 :** La mise en œuvre des principes de l'hygiène (Pratique de terrain)
- **Annexes :** Outils et fiches d'enregistrement pour la cuisine

### *Prérequis*

Aucun prérequis spécifique.
Il est toutefois attendu de pouvoir suivre une formation professionnelle de 14 heures réparties sur deux jours, de participer aux exercices et de réaliser l'évaluation finale.

### *Modalités pédagogiques*

En présentiel en intra entreprise ou inter entreprise

## *Moyens et supports pédagogiques*

La formation alterne des apports théoriques, des mises en pratique et des séquences interactives afin de favoriser l'ancrage des acquis et la compréhension des exigences HACCP.

Les apprentissages sont construits à partir d'un **positionnement initial**, de **quiz interactifs** et d'**exercices pratiques** menés tout au long des modules, pour vérifier progressivement la compréhension et la montée en compétence.

L'organisation sur deux journées consécutives permet une progression pédagogique continue, avec un rythme adapté aux temps de concentration et aux temps d'assimilation.

Le livret d'accueil du stagiaire constitue le support de référence pour guider l'intégration, présenter les modalités pratiques de la formation et rappeler les règles de fonctionnement.

## *Modalités d'évaluation et de suivi*

L'évaluation des acquis débute par un **positionnement initial** en amont de la formation, sous forme de recueil des attentes.

Tout au long des modules, la progression est vérifiée par des **exercices pratiques** et des **quiz interactifs**.

La validation finale repose sur une **évaluation sommative sous forme de QCM** réalisée en fin de deuxième journée. Cette évaluation conditionne la délivrance de l'**attestation officielle de formation**.