



# LA SALLE DE CLASSE

DEVENEZ VOTRE MEILLEUR INVESTISSEMENT

---

PROGRAMME PRÉSENTIEL

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE





# SOMMAIRE

- Pitch de présentation
- Généralités
- Programme détaillé
- Objectifs pédagogiques par module

## Pitch de présentation

La formation permet aux stagiaires d'obtenir l'attestation de formation en hygiène alimentaire de la DRAAF (incluant le référentiel de capacités en hygiène alimentaire spécifique à la restauration commerciale) nécessaires à l'exploitation d'un établissement de restauration commerciale

# Généralités

## DURÉE & TARIFS

Heures : 14  
jours ouvrés : 2  
Tarifs : 400€

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Tout public. Aucun prérequis.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES GLOBAUX

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

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

## RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Projection de diapositives, Mises en situation et échanges.

# Généralités

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

Le Dispositif est proposé sous forme de séances organisées en présentiel. Sessions organisées en continue. Après l'achat de la formation, un conseiller vous contactera dans les 24h pour finaliser votre inscription. Vous pouvez également passer par la page « Contact » pour recevoir davantage d'informations avant votre commande. Les délais d'accès seront communiqués sur la convocation envoyée par mail ultérieurement après votre inscription. Pour plus de renseignements, veuillez nous contacter. Notez qu'un délai incompressible de deux semaines devra être respecté entre votre inscription et le début de la formation.

Coordonnées de contact :

M Morgan ALI ZEID, [contact@lasallegeclasse.fr](mailto:contact@lasallegeclasse.fr), 06 59 49 52 76

Jours et plages horaires durant lesquels le Responsable pédagogique peut être contacté :

- du lundi au vendredi de 9h00 à 20h00.
- courriel : [contact@lasallegeclasse.fr](mailto:contact@lasallegeclasse.fr)

Période durant lesquels le formateur peut être contacté :

- durant toute la période de formation. Le stagiaire peut également demander un entretien sous forme de visio conférence à tout moment. Il doit en faire la demande par mail ou par téléphone.

# Généralités

## LE FORMATEUR

Stéphanie PANTALEO

## DISPOSITIFS D'ÉVALUATION

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

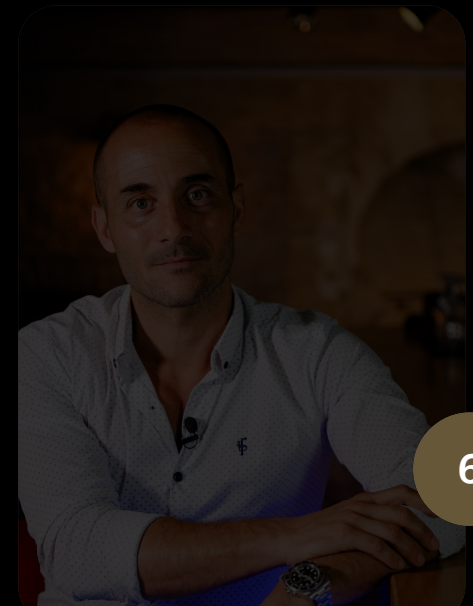
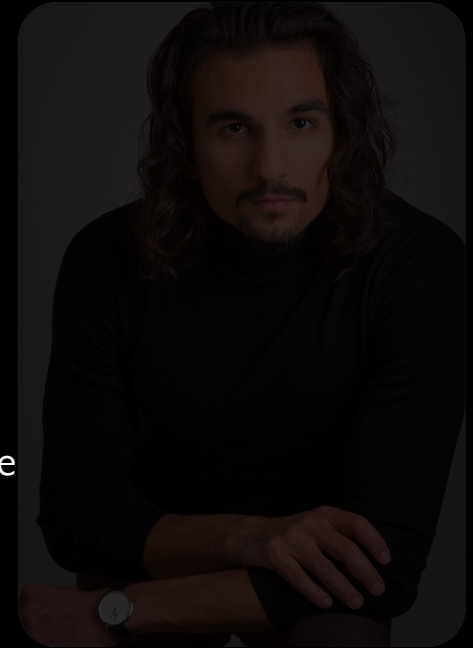
- Mises en situation pratiques, QCM de validation à la fin de la formation

## ACCESSIBILITÉ PSH

Pour tout renseignement concernant l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter sur [contact@lasalledesclasse.fr](mailto:contact@lasalledesclasse.fr)

# Programme détaillé

- **JOUR 1 – Module 1 Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**  
Les déclarations obligatoires – Les règlements et arrêtés liés à la responsabilité (arrêté relatif aux règles sanitaires du commerce de détail) – Les agréments ou dispenses d'agréments – Les contrôles officiels
- **JOUR 1 – Module 2 Les aliments et les risques pour le consommateur**  
Les différents dangers – la gestion des risques
- **JOUR 2 – Module 3 Le plan de maîtrise sanitaire**  
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène – La démarche HACCP
- **JOUR 2 – Module 4 La traçabilité**  
Les procédures et les enregistrements – La gestion des non conformités



# Objectifs pédagogiques par module

- **MODULE 1**

A l'issue de ce module, tu seras capable de :

- Déclarer ton établissements selon la réglementation en place
- Appliquer au sein de ton établissement les règles en vigueur dans ta commune
- Présenter les documents demandés lors d'un contrôle

- **MODULE 2**

A l'issue de ce module, tu seras capable de :

- Reconnaître les différents dangers inhérent à l'exploitation d'un établissement de restauration commerciale et en gérer les risques

- **MODULE 3**

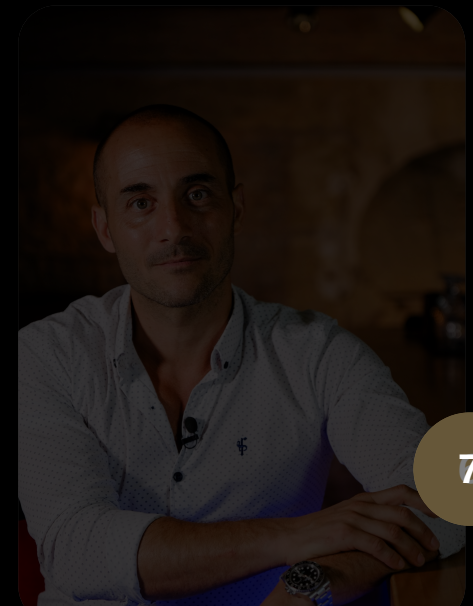
A l'issue de ce module, tu seras capable de :

- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire adéquat afin de répondre aux exigences d'hygiène

- **MODULE 4**

A l'issue de ce module, tu seras capable de :

- Tracer l'ensemble de tes produits afin de respecter les normes d'hygiène indispensables au sein un établissement de restauration commerciale







# LA SALLE DE CLASSE

[Lasallegeclasse.fr](http://Lasallegeclasse.fr)

[contact@lasallegeclasse.fr](mailto:contact@lasallegeclasse.fr)



Plaquette mise à jour le 26.11.2023