

Agroalimentaire  
Formation courte



### OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire et ses conséquences dans son activité
- Connaître les principaux dangers alimentaires
- Comprendre et formuler les procédures de bonnes pratiques d'hygiène, de traçabilité et de retrait rappel de produits

### PUBLIC, PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

- Accueil tout public
- Établissements proposant une consommation immédiate des plats préparés : restauration traditionnelle, cafeteria, fermes auberges, véhicules boutiques, association préparant des repas, traiteurs.....
- Inscription : signature d'une convention
- Accessibilité handicap

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation en salle et de mise en situation professionnelle, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et co-construction d'outils
- Remise d'un livret P'Rest'Hyg F2A, fiches Mémo, fiches Hygiène et du GPBH

### MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz en cours de formation pour validation de la certification
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

### INTERVENANT

· Formateurs en hygiène alimentaire ayant une expérience de mise en place de BPH

### DURÉE, DATE(S) ET LIEU

· 2 journées (14h)  
· 9h-12h/13h-17h

### ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

# PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de table, attentes des stagiaires

**Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale en matière de restauration commerciale**

- Principes du paquet hygiène, les arrêtés, la traçabilité et la gestion de produits non-conformes, les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP
- Les conséquences des exigences dans le fonctionnement, les contrôles officiels

**Repérer et raisonner les risques physiques chimiques et microbiologiques**

- Les microbes et leurs conditions de développement,
- Les dangers physiques et chimiques et leurs conditions d'apparition,
- Les moyens de maîtrise des dangers : chaîne du froid, nettoyage désinfection....

**Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration**

- Les toxiinfections alimentaires collectives et les bactéries pathogènes associées
- Les associations bactéries/aliments et les principales sources de contamination et développement

**Mettre en places des mesures de prévention de surveillance et correctives**

- Le GBP du secteur concerné
- Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations, les températures de conservation cuisson et refroidissement, l'organisation, le rangement, les stocks, les durées de vie...
- L'analyse des risques (HACCP) et les points critiques
- Les mesures de surveillance et actions correctives

## CONTACTS

**CFPPA LA ROQUE**  
**Route de la Roque**  
**12033 Rodez CEDEX 9**

**05 65 77 75 03**  
**cfppa.rodez@educagri.fr**

