

# PARCOURS DE FORMATION CERTIFIANT DEVENIR RÉFÉRENT QUALITÉ SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation a pour objectif de préparer à certifier les compétences complémentaires des exploitants ou de leurs équipes en hygiène alimentaire dans le contexte d'un établissement de restauration commerciale.

Elle intègre les exigences réglementaires fixées par l'arrêté du 05 Octobre 2011 et le Paquet Hygiène de 2006 mais permet de développer des compétences plus transverses du métier tant dans le domaine du juridique, qualité, management, sécurité au travail et hygiène sanitaire des aliments.

## MODALITÉS

**Durée:** 4 jours, 28h- 9h00 à 17h30 avec une pause déjeuner (repas pris en commun)

**Lieux:** au centre de formation ou sur le site de l'entreprise

**Type de formation :** Formation présentielle inter ou intra-entreprise

## Public visé

- La formation est accessible à tout(e) salarié(e) souhaitant devenir référent qualité sécurité et hygiène alimentaire

## Nombre de participants

- de 6 à 10 participants maximum

## Prérequis nécessaire

La formation est accessible sans conditions de niveaux d'études.

Toutefois, il est conseillé au/ à la candidat(e) d'être en capacité de :

- Savoir correctement lire et écrire
- Maîtriser les principaux outils informatiques de bureautique
- Avoir au moins 1 an d'expérience dans un domaine de métier de bouche

## Moyens et méthodes pédagogiques

Le formateur alternera entre contenu théorique et mises en pratique.

Le formateur utilisera les outils suivants :

- Support de formation PPT
- Activités interactives : jeux, brainstorming, cas pratiques, quiz, etc...

## Modalités d'évaluation de la satisfaction

- Questionnaire d'évaluation après la formation

## Modalités de positionnement :

- Évaluation des connaissances ou auto-positionnement sur des compétences



## Objectifs opérationnels et compétences visées par cette formation

A l'issue de cette formation, vous aurez la capacité de :

- + Identifier les principes de la réglementation européenne et nationale en matière d'hygiène alimentaire,
- + Déployer une politique de sécurité sanitaire globale,
- + Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène selon les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire,
- + Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- + Évaluer l'organisation et l'efficacité de l'entreprise en matière d'hygiène,
- + Adopter une posture de référent qualité et sanitaire

## LE CONTENU PEDAGOGIQUE

### 1. IDENTIFIER LES PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE ET NATIONALE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Identifier les règlements en matière de restauration commerciale afin d'intégrer l'importance de la prise en compte du contexte juridique en situation de travail
- Associer les principes fondamentaux de l'hygiène aux textes réglementaires afin d'appréhender la notion de responsabilité
- Assimiler le principe de l'obligation de résultats afin de raisonner sur ses pratiques quotidiennes et d'anticiper le principe d'un contrôle officiel
- Appréhender la notion de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC/TIA) afin d'identifier les causes biologiques possibles ou probables, le non-respect du processus de gestion des denrées, de production ou de service
- Intégrer le processus de création d'une cellule de crise dans un contexte de danger potentiel,

### 2. DÉPLOYER UNE POLITIQUE DE SÉCURITÉ SANITAIRE GLOBALE

- Adapter les modalités d'accueil et de prise en charge des équipes et des clients dans un contexte de crise sanitaire
- Mettre en place les dispositions et suivre les évolutions des protocoles sanitaires dans le cadre d'une crise sanitaire
- Mettre à jour le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels en fonction des évolutions réglementaires et sanitaires
- Participer à l'analyse des risques afin de mettre en place des pistes d'amélioration
- Mettre en place des dispositifs afin de pouvoir prendre en charge une personne en situation de handicap

### 3. METTRE EN ŒUVRE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE SELON LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Décrire les sources des différents dangers alimentaires afin de prévenir les risques consommateur
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les actions préventives dans l'objectif de réduire ou éliminer les risques
- Réagir face à une situation de danger pour le neutraliser
- Apporter des actions correctives face à une non-conformité pour inclure l'amélioration continue comme un principe de travail
- Mettre en place un protocole de nettoyage et de désinfection dans les locaux pour reconnaître l'importance de ce prérequis

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – [contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr) – [www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)

R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53 N° de

formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

21/05/2021 V3



#### 🎓 - Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation du transfert des acquis en situation professionnelle grâce à une évaluation à froid puis mise en place de mesures correctives si nécessaire en fonction des retours et attentes

#### Validation de la formation

- Parchemin de certification
- Remise d'une attestation de formation **Rofhya**,
- Remise au stagiaire du support de formation et de la documentation dans une clé USB

#### 📅 Modalités et délai d'accès

- Pour accéder à cette formation, il suffit d'envoyer un mail à l'adresse suivante **formation@biofaq.fr** au minimum 2 mois avant la date du début de la formation qui précède les épreuves de certification.
- Les délais d'accès sont variables et dépendent du calendrier des formations.

#### ♿ Accessibilité

- Nous sommes disponibles pour échanger avec vous sur vos besoins afin de mettre en place les solutions optimales pour vous accueillir.
- Merci de nous envoyer un message sur la boîte mail : **formation@biofaq.fr**

## 4. METTRE EN PLACE UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Réaliser une documentation adaptée à l'entreprise dans le cadre d'une démarche Politique Qualité pour se rendre autonome sur ses mises à jour
- Décrire les 7 principes et 12 étapes de la méthode HACCP
- Mettre en place les prérequis du PMS (nettoyage et désinfection, gestion des déchets, qualité de l'eau, gestion du personnel, marche en avant...) afin de rendre efficace et cohérente la gestion de l'hygiène dans toute l'entreprise avec une traçabilité documentée et suivie.
- Recenser les documents constituant un PMS pour optimiser le travail au poste
- Utiliser au quotidien les documents du PMS pour inclure une documentation de référence dans une routine de travail
- Assurer la traçabilité des denrées alimentaires en amont et en aval pour appréhender correctement une potentielle gestion de crise

## 5. EVALUER L'ORGANISATION ET L'EFFICACITÉ DE L'ENTREPRISE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

- Apporter les preuves de l'application des bonnes pratiques d'hygiène, de la méthode HACCP et du système de traçabilité pour répondre aux obligations réglementaires
- Réaliser des audits internes et/ou externes pour inscrire son activité dans une démarche d'amélioration continue
- Réaliser des auto-contrôles alimentaires et surfaces afin d'évaluer l'efficacité des actions
- Appréhender la notion de risques pour le consommateur afin d'éviter d'exposer le consommateur à un risque alimentaire mettant en danger sa santé.
- Anticiper les effets d'une communication négative ou de médiatisation mal contrôlée afin de circonscrire le développement négatif de l'information et utiliser des outils pour créer une image positive de l'entreprise

## 6. ADOPTER UNE POSTURE DE RÉFÉRENT QUALITÉ ET SANITAIRE

- Adopter une attitude responsable et légitime dans un objectif d'exemplarité
- Transmettre et chercher l'adhésion des exploitants et les équipes sur les notions de l'hygiène alimentaire et sanitaire
- Responsabiliser les exploitants et les équipes vis-à-vis de la sécurité alimentaire et sanitaire
- Ancrer une culture qualité dans sa relation managériale ou transversale
- Réaliser une veille réglementaire régulière dans un objectif de mise en place de plans d'action
- Sensibiliser les exploitants et les équipes à la notion de coût, budget et rentabilité afin de garantir la pérennité de l'entreprise

### € TARIFS:

#### 1. Formation en inter-entreprises par stagiaire

- Formation de 4 jours (28 heures) : taux horaire de 75.00 € (sans TVA) soit **2 100 € TTC / dispensé de TVA selon le code des impôts**

**Formateur Référent et Contact : Mr Hassen HICHRI**

**Mail : formation@biofaq.fr/ contact@biofaq.fr**

**Téléphone : Tel : 04 67 06 05 75 / 06 72 94 73 10**