



# FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



## SECOURISME

Premiers Secours Citoyen PSC  
Sauveteur Secouriste du Travail SST  
Gestes Qui Sauvent GQS  
Urgences Petite Enfance UPE

## INCENDIE - EVACUATION

Manipulation des Extincteurs  
Evacuation Guide et Serre File  
Equipier Première Intervention Incendie

## HABILITATION ELECTRIQUE

B0 H0 H0V  
BS BE Interventions Simples  
BR BC B1 B2

## PREVENTION DES RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés  
à l'Activité Physique PRAP  
Industrie / Bureau / Commerce IBC  
Sanitaire & Social 2S  
Gestes & Postures  
Bureau  
Conduite  
Industrie  
Manutention  
Personnel d'Entretien  
Petite Enfance  
PMR Personnes à Mobilité Réduite

## HYGIENE ALIMENTAIRE

Hygiène & Sécurité Alimentaire  
Hygiène Alimentaire en Restauration  
Commerciale

## DOCUMENT UNIQUE

Accompagnement à la Réalisation  
Evaluation des Risques  
Vérification et Mise à Jour

### Public concerné :

Tout public travaillant en alimentaire en restauration collective.

### Objectifs de la formation / Compétences visées :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction et la sécurité du client.

- Identifier les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les mesures de prévention
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène à son poste de travail au quotidien

### Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

### Programme :

#### Introduction (en salle)

- Présentation du formateur et des participants
- Objectifs de la formation
- Importance de l'hygiène en restauration collective
- Rappel sur la réglementation

#### MODULE 1 : Les bases de l'hygiène des aliments (en salle)

- Les dangers et leurs conséquences (les TIAC)
- Les sources de contamination
- Les bonnes pratiques d'hygiène

#### MODULE 2 : La gestion des locaux et des équipements

- Nettoyage et désinfection des locaux
- Entretien et utilisation des équipements
- Gestion des déchets

#### MODULE 3 : La maîtrise des températures

- Stockage des denrées périssables
- Respect de la chaîne du froid
- Utilisation des thermomètres

#### MODULE 4 : La manipulation des denrées alimentaires

- Réception et stockage des marchandises
- Préparation des aliments
- Cuisson, refroidissement et réchauffage

#### Conclusion Et Evaluation

- Récapitulation des principaux points abordés
- Utilisation d'une grille d'audit
- Questions et réponses
- Évaluation de la formation par les participants

#### Moyens et Méthodes pédagogiques :

Pédagogie active et participative  
Approche centrée sur des situations réelles

#### Intervenant :

Ingénieure en sécurité alimentaire

#### Durée :

1 jour (7h en présentiel)

#### Evaluation et sanction de la formation :

Evaluation : pratique en fin de formation (mise en situation d'audit)  
Sanction : attestation - certificat de réalisation.

[www.cfpsi.fr](http://www.cfpsi.fr)