



# HYG07 : Les obligations réglementaires en restauration.

Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 1 journée (7h00)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

## OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Disposer d'une information claire et pratique des obligations réglementaires liées au domaine de la restauration.
- ✓ Décrire les exigences du « Paquet Hygiène » et de la réglementation Française.

## COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

**A l'issue de cette formation**, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ des outils permettant de réaliser une veille réglementaire liée aux activités de sa structure.

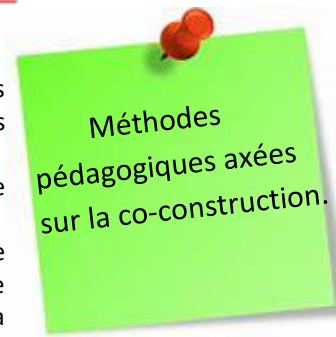
## APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

**A l'issue de cette formation**, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ Identifier les dispositions réglementaires liées à l'activité de sa structure.
- ✓ Citer les grandes évolutions du contexte réglementaire.
- ✓ Sélectionner les formalités et démarches administratives applicables à son type d'activité.
- ✓ Décrire les obligations et enjeux liés à la mise en place et au suivi d'un PMS.
- ✓ Déterminer les obligations réglementaires en cas de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective.

## EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires / Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**



Méthodes pédagogiques axées sur la co-construction.

*Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.*

## MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

- **En cours de formation :**
  - ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
  - ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
  - ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
  - ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.

- **En fin de formation :**
- ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
- ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
- ✓ Tour de table de fin de session.

### **CONTENU PEDAGOGIQUE :**

Le contenu des formations est régulièrement actualisé notamment pour tenir compte, le cas échéant, de nouvelles dispositions réglementaires.

### **L'HYGIENE : BONNES PRATIQUES & HACCP :**

- ✚ Définition – Objectifs : l'hygiène : C'est quoi ? Pourquoi ?
- ✚ Rappel réglementaire : Evolution et situation de la réglementation concernant l'hygiène alimentaire : Règlements européens (N°178/2002 – 852 & 853/2004) – A.M du 21/12/2009 modifié et du 08/10/2013.

### **LES FORMALITES ADMINISTRATIVES :**

- ✚ La déclaration d'activité : modalités.
- ✚ L'agrément communautaire : modalités.
- ✚ La dérogation d'agrément : modalités.
- ✚ La déclaration des suspicions de TIAC (Toxi Infections Alimentaires Collectives).
- ✚ La déclaration des non conformités.

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
• Tout agent, exploitant, artisan du secteur agroalimentaire.	• A définir	• Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30	• AUCUN	• 2 mois • Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés.

Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.

***Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).***



Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.