

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EPORT

Portage des repas en restauration collective et commerciale

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation du personnel à l'hygiène des aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène sont essentielles lors de l'étape du transport et de la distribution des aliments. Cette formation vous permettra de faire le point des mesures d'hygiène à respecter pour garantir la santé de vos consommateurs à domicile.



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur



Pour qui ?

Public :

Tout personnel intervenant dans le transport et la distribution des repas :

- Restauration collective et sociale (CCAS, cuisine centrale...)
- Restauration commerciale (traiteur, restaurant, livraison à domicile...)

Objectifs opérationnels :

- Connaître les moyens de maîtrise, les bonnes pratiques à mettre en œuvre afin de garantir la santé des consommateurs
- Respecter les procédures relatives au transport et à la maîtrise des températures
- Maîtriser les enregistrements réglementaires obligatoires
- Pouvoir vérifier l'efficacité des auto-contrôles et mettre en place les actions correctives pertinentes

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène lors du transport
- Exigences réglementaires : « Paquet Hygiène »
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Étapes de livraison
- Liaisons chaude et froide
- Manutention et utilisation des aliments
- Choix des contenants et des véhicules
- Identification des dangers pour le consommateur
- Mesures d'hygiène à respecter
- Maîtrise des températures
- HACCP appliqué au transport d'aliments :
 - Auto-contrôles à mettre en place
 - Enregistrements
 - Traçabilité des denrées transportées
 - Gestion documentaire
 - Gestion des non-conformités
 - Nombreux travaux dirigés
 - Validation des acquis sous forme d'un QCM
 - Synthèse : les éléments non ou mal assimilés feront l'objet d'un rappel lors de la correction de l'évaluation



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Travaux dirigés
- Animations en groupe de travail

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

10 septembre 2026

Tarif Inter : 550 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation interactive à distance possible, nous consulter



EPORT

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

