

# Restauration

*Management de la sécurité des aliments*



EMASA

## Maîtriser la sécurité des aliments en restauration

*Perfectionnement*

**Contexte :** La réglementation relative à l'hygiène des aliments intègre dans le Règlement 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil, la formation du personnel : formation en hygiène alimentaire pour les manutentionnaires de denrées alimentaires et formation à la méthode HACCP pour les personnes responsables de sa mise en place.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#)).



### Les objectifs

#### Objectif principal :

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

#### Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et apprendre à les respecter
- Maîtriser son PMS et savoir le faire évoluer
- Connaître le contexte de l'analyse microbiologique des aliments



### Pour qui ?

#### Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale...

#### Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



## Le contenu

### Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments.
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde microbien
- Les origines des contaminations
- Les facteurs influençant la multiplication des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène, les Bonnes Pratiques de Fabrication appliquées à chacune des étapes : de la réception des matières premières à la distribution des produits finis :
  - Hygiène du personnel.
  - Lavage des mains (démonstration pratique)
  - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
  - Maîtrise des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid, cuisson sous vide
  - Marche en avant
- La réglementation relative à l'hygiène des aliments :
  - Le « Paquet Hygiène »
  - L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : ses implications au quotidien
  - La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :
- Les obligations réglementaires et les contenus
- La création de procédures et documents de suivi en travaux dirigés
- L'analyse microbiologique : comment interpréter les résultats et mettre en place les actions correctives sur le terrain ?



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences professionnelles
- Observations pratiques
- Travaux dirigés
- Démonstrations
- Jeux
- Films

### 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 :



**Durée :** 2 jours (14h)

**Dates & lieux :** Lille (59) / DISTANCIEL :  
7 et 8 octobre 2026

**Tarif Inter :** 825 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#))



EMASA

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](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

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