

Restauration

Management de la sécurité des aliments



Maîtriser la sécurité des aliments en restauration

Perfectionnement

EMASA

Contexte : La réglementation relative à l'hygiène des aliments intègre dans le Règlement 852/2004 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 :



Nous consulter

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 – 09 69 37 01 02

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

