

Hygiène alimentaire

Formation à distance — principes d'hygiène et sécurité sanitaire en restauration commerciale

Organisme	ADRH Formations
Contact fixe	04 83 43 88 82 • 09 86 54 00 76
Courriel	audepontal@adrhformations.com

1. Présentation de la formation

Cette action de formation vise le développement des compétences professionnelles liées au domaine : **hygiène alimentaire**.

Durée totale : 14 heures. **Modalité** : formation ouverte et à distance (FOAD).

2. Public visé

- Personnels et professionnels de la restauration commerciale souhaitant acquérir ou consolider les compétences en hygiène alimentaire.

3. Prérequis

- Disposer d'un équipement permettant de suivre une formation à distance et de consulter les ressources numériques.

4. Objectifs pédagogiques

- Identifier les principaux dangers pour le consommateur et les risques liés à une hygiène insuffisante.
- Comprendre les obligations réglementaires applicables à l'hygiène des denrées alimentaires en restauration commerciale.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et contribuer à la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.
- Identifier les principes de la méthode HACCP, de la traçabilité et des autocontrôles.

5. Modalités et méthodes pédagogiques

- Formation en e-learning à 100 % à distance via la plateforme Teachizy.
- Vidéos explicatives, documents réglementaires, supports de cours, quiz et exercices d'application.
- Travail en autonomie avec possibilité d'échange à distance avec la formatrice sur rendez-vous.

6. Modalités de réalisation en FOAD

Modalité : formation réalisée à 100 % à distance, en e-learning, via la plateforme pédagogique Teachizy.

Accès au parcours : après validation de l'inscription, le participant reçoit par courriel le lien de connexion et les consignes d'accès aux ressources.

Ressources et activités : vidéos pédagogiques, documents/supports de cours, exercices d'application et quiz, selon le programme de la formation.

Organisation : le participant progresse à son rythme dans le parcours, dans le respect de la durée et des consignes communiquées par l'organisme.

Assistance et accompagnement : en cas de difficulté technique ou pédagogique, le participant peut contacter l'organisme par courriel ou par téléphone fixe. Un échange à distance avec la formatrice peut être organisé selon les besoins et les modalités convenues.

Suivi et évaluation : la progression et les activités réalisées sont suivies au moyen des éléments disponibles sur la plateforme et des évaluations prévues au parcours. Les quiz, exercices et le test final permettent de vérifier les acquis.

Équipement nécessaire : ordinateur, tablette ou téléphone compatible, navigateur internet et connexion internet. Le participant doit pouvoir consulter les ressources et réaliser les évaluations en ligne.

7. Modalités d'évaluation et validation

- Évaluation des acquis en cours de formation au moyen de quiz et d'exercices.
- Test final théorique en ligne permettant de vérifier l'acquisition des connaissances.
- Les résultats sont conservés selon les procédures internes de suivi des évaluations.
- Une attestation de fin de formation est délivrée selon les modalités prévues par l'organisme. Toute attestation réglementaire spécifique est délivrée sous réserve des conditions applicables au dispositif concerné.

8. Programme détaillé

Le parcours est structuré en séquences progressives. Les activités et évaluations sont associées aux objectifs annoncés.

1. Aliments et risques pour le consommateur

- Notions de danger et de risque.
- Dangers microbiens : bactéries, virus, levures et moisissures ; conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes.
- Principaux agents pathogènes d'origine alimentaire et toxi-infections alimentaires collectives.
- Maîtrise des dangers : qualité des matières premières, préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités, hygiène des manipulations, transport, nettoyage et désinfection.
- Autres dangers : risques chimiques, physiques et allergènes.

2. Réglementation applicable

- Responsabilités des opérateurs, obligations de résultat et principales obligations de moyens.
- Déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément selon l'activité.
- Principes du paquet hygiène, traçabilité et gestion des non-conformités.
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et principes HACCP.
- Contrôles officiels, points de contrôle et suites possibles d'une inspection.

3. Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Hygiène du personnel et des manipulations.
- Températures de conservation, cuisson et refroidissement ; durées de vie des produits.
- Procédures de congélation et de décongélation.
- Organisation, rangement et gestion des stocks.
- Principes HACCP, autocontrôles, enregistrements et guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur.

9. Modalités d'accès et accompagnement

- Inscription auprès de l'organisme et échange préalable pour préciser les besoins du participant.
- Les délais d'accès sont communiqués avant l'entrée en formation.
- Les conditions de rétractation applicables et celles d'un éventuel démarrage anticipé sont précisées lors de l'inscription.

10. Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les besoins d'adaptation sont étudiés en amont et pendant le parcours. Le référent handicap peut échanger avec le participant afin d'identifier les aménagements possibles et, si nécessaire, l'orienter vers des interlocuteurs adaptés.

Référent handicap : M. N'DIAYE Zakaria — 04 83 43 88 82.

11. Moyens techniques et supports

- Plateforme pédagogique Teachizy, accessible au moyen d'un lien transmis par courriel.
- Ressources pédagogiques numériques, activités et évaluations prévues dans le parcours.
- Un équipement numérique compatible et une connexion internet sont nécessaires.

12. Informations complémentaires

La formation est destinée aux activités de restauration commerciale. Les contenus et évaluations sont adaptés au format à distance.

Document qualité — date de mise à jour : 01/09/2026 • Version 4