

PROGRAMME
DE FORMATION

PROHOSP Paris

50 Avenue des Champs-Elyées 75008 Paris
0951939050 · contact@prohosp.fr
SIRET : 10718744500013
Déclaration d'activité : 11757755475 - ile de france
https://appanaia.com/web/prohosp-paris

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale

Cette formation permet aux professionnels de la restauration d'identifier les principaux risques de contamination et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans leur établissement. Les participants apprendront à maîtriser les températures, prévenir les contaminations, organiser le nettoyage et la désinfection, gérer les produits et appliquer les principes essentiels de l'hygiène en restauration commerciale.

DURÉE EN HEURES
7 heure(s)

DURÉE EN JOURS
1 jour(s)

LIEU DE LA FORMATION
Formation intra-entreprise — en présentiel dans les locaux du client, en Île-de-France.

MONTANT
290€ HT / 348€ TTC

PROFIL DES STAGIAIRES
Cuisiniers, commis, employés polyvalents, personnels de service et de plonge, responsables, managers, restaurateurs et porteurs de projet exerçant ou souhaitant exercer en restauration commerciale.

PRÉREQUIS
Aucun prérequis n'est exigé. La formation s'adresse aux professionnels travaillant ou souhaitant travailler dans un établissement de restauration commerciale.

Objectifs généraux

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans leur environnement professionnel, de prévenir les risques de contamination et de contribuer à la sécurité sanitaire des aliments au sein de leur établissement.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :
• identifier les principaux dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes en restauration ;
• appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du personnel, des locaux, du matériel et des denrées ;
• assurer la maîtrise de la chaîne du froid et du chaud, y compris les relevés de températures ;
• organiser le nettoyage, la désinfection, le stockage, l'étiquetage et la traçabilité selon des procédures adaptées à l'établissement.

Contenu et déroulement de la formation

Module 1 – Repérage des dangers en situation réelle de cuisine – 1 h 30
Étude de cas commentée à partir de situations observées en cuisine : identification collective des sources de contamination et des contaminations croisées, clarification des responsabilités de chacun sur le poste de travail.
Module 2 – Mise en situation : gestes d'hygiène sur poste – 2 h



PROHOSP Paris
50 Avenue des Champs-Elyées 75008 Paris
0951939050 · contact@prohosp.fr
SIRET : 10718744500013
Déclaration d'activité : 11757755475 - ile de france
https://appanaia.com/web/prohosp-paris

Démonstration et mise en pratique individuelle : lavage des mains, tenue professionnelle, marche en avant, entretien des locaux et du matériel, organisation des postes de travail.
Module 3 – Exercice pratique de relevés de températures – 1 h 30
Mise en situation sur la réception des marchandises, le stockage et le refroidissement : réalisation de relevés de températures, identification et traitement d'un produit non conforme.
Module 4 – Construction d'un plan de nettoyage et simulation d'une non-conformité – 2 h
Élaboration en sous-groupe d'un plan de nettoyage et de désinfection adapté à l'établissement, exercice d'étiquetage et de traçabilité, simulation d'une action corrective suite à un contrôle d'allergène.

Équipe pédagogique, formateur référent

BEN THAIER OUALID
Président de PROHOSP Paris, formateur-consultant et expert en restauration, hôtellerie et management opérationnel. Conception et animation de formations professionnelles dans les domaines de l'hygiène alimentaire, de la méthode HACCP, du food cost, de la gestion des coûts, du management des équipes, de l'organisation de la production et de la création d'activité en restauration.
ben.thaier@prohosp.fr · 0661903570

Modalités et délais d'accès à la formation

Formation intra-entreprise sur mesure. L'inscription s'effectue par téléphone, par e-mail ou par le formulaire de contact de PROHOSP Paris. Elle est suivie d'un entretien de cadrage avec l'entreprise afin d'identifier les besoins, les profils des participants et les particularités de l'établissement. Le tarif indiqué est par personne.
La proposition pédagogique et la convention sont transmises après validation du besoin. Le délai minimum recommandé entre la signature de la convention et le démarrage de la formation est de 10 jours ouvrés, sauf accord particulier entre les parties.
Effectif conseillé : le nombre de participants est adapté au temps de pratique individuelle nécessaire sur les gestes techniques (lavage des mains, prise de températures). L'effectif optimal est de 6 participants maximum ; entre 7 et 10 participants (plafond de la session), la durée peut être ajustée en conséquence avec l'entreprise cliente.

Moyens pédagogiques et modalités techniques

La formation alterne apports théoriques illustrés, échanges d'expérience, démonstrations, exercices pratiques, études de cas et mises en situation dans l'environnement réel de l'établissement.
Le formateur s'appuie sur les locaux, équipements, zones de stockage et pratiques existantes afin de proposer des applications directement transférables au poste de travail.
Les participants réalisent notamment des contrôles de températures, une analyse des risques, un exercice d'étiquetage et de traçabilité ainsi qu'un diagnostic du nettoyage et de la désinfection.
Les supports remis comprennent un support pédagogique, des fiches pratiques, des modèles de relevés de températures, un plan de nettoyage et des check-lists d'hygiène.

Conditions techniques et accessibilité pour le stagiaire

L'entreprise bénéficiaire met à disposition un espace adapté à la partie théorique et permet l'accès aux zones professionnelles utiles à la formation : cuisine, réserves, chambres froides, plonge et espaces de stockage.
Elle garantit le respect des règles de sécurité et d'hygiène applicables dans ses locaux. Les participants doivent porter leur tenue professionnelle et les équipements de protection requis par l'établissement.
Le formateur apporte les supports pédagogiques et les outils nécessaires aux exercices. Aucun ordinateur personnel n'est obligatoire

PROHOSP Paris
50 Avenue des Champs-Elyées 75008 Paris
0951939050 · contact@prohosp.fr
SIRET : 10718744500013
Déclaration d'activité : 11757755475 - ile de france
https://appanaia.com/web/prohosp-paris

pour les stagiaires.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

PROHOSP Paris s'engage à étudier les besoins de chaque personne en situation de handicap afin de proposer, lorsque cela est possible, des adaptations pédagogiques, organisationnelles, matérielles ou de rythme.
L'accessibilité des locaux utilisés est vérifiée avec l'entreprise bénéficiaire avant la formation. Les besoins doivent être signalés lors de l'inscription afin d'anticiper les aménagements nécessaires.
Les mises en situation pratiques (lavage des mains, prise de températures, gestes de nettoyage) peuvent être adaptées en modalités et en durée selon les besoins signalés par le stagiaire, en lien avec le référent handicap.
Référent handicap : Oualid BEN THAIER
E-mail : contact@prohosp.fr
Téléphone : 06 61 90 35 70

Modalités d'organisation

Formation organisée en présentiel, dans les locaux de l'entreprise bénéficiaire.
Horaires indicatifs : de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h, soit 7 heures de formation. Une pause est prévue au cours de chaque demi-journée.
L'adresse exacte, la date, les horaires et les modalités d'accès sont précisés dans la convention et la convocation. L'entreprise communique au préalable les consignes de sécurité applicables dans son établissement.
La formation est limitée à 10 participants afin de favoriser les échanges, l'observation des pratiques et les exercices en situation professionnelle.

Dispositions particulières

Les participants sont tenus de respecter le règlement intérieur de PROHOSP Paris ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité de l'établissement d'accueil.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Le suivi de l'exécution de la formation est assuré par :
• une feuille d'émargement signée par demi-journée par les stagiaires et le formateur ;
• la réalisation des exercices, études de cas et mises en situation ;
• les résultats du quiz et de l'évaluation pratique ;
• une évaluation de satisfaction complétée en fin de formation ;
• une attestation individuelle de fin de formation remise à chaque participant.

Nature et modalités du système d'évaluation des connaissances prévues

Un positionnement oral est réalisé en début de formation afin d'identifier les connaissances et les pratiques initiales des participants.
Les acquis sont évalués tout au long de la journée par des questions orales, des exercices pratiques, l'observation des mises en situation et l'analyse des pratiques de l'établissement.
Une évaluation finale comprend un quiz et un cas pratique portant sur l'identification des risques, la maîtrise des températures, le nettoyage-désinfection et la traçabilité.
Les résultats sont reportés sur une grille selon trois niveaux : acquis, partiellement acquis ou non acquis. Une attestation de fin de formation mentionnant la nature, les objectifs, la durée de l'action et les résultats de l'évaluation est délivrée à chaque stagiaire.



PROGRAMME DE FORMATION

PROHOSP Paris

50 Avenue des Champs-Elyées 75008 Paris
0951939050 · contact@prohosp.fr
SIRET : 10718744500013
Déclaration d'activité : 11757755475 - ile de france
https://appanaia.com/web/prohosp-paris

Échanges et bilans pédagogiques entre le formateur et le stagiaire

Les échanges sont organisés tout au long de la formation sous forme de questions-réponses, de retours d'expérience, d'observations sur le terrain et de débriefings après chaque exercice.
Un bilan intermédiaire est réalisé avant la pause déjeuner afin de vérifier la compréhension des premiers modules et d'adapter, si nécessaire, le déroulement de l'après-midi.
Un bilan collectif et individuel est réalisé en fin de formation. Le formateur restitue les points acquis, les axes de progrès et les actions prioritaires pouvant être mises en œuvre dans l'établissement.