



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

**Direction Générale de l'Enseignement
et de la Recherche**
**Sous-Direction des Politiques de Formation
et d'Éducation**
Bureau des Partenariats Professionnels
1 ter avenue de Lowendal
75700 PARIS 07 SP

Tél. : 01.49.55.52.20
Fax : 01.49.55.40.06

CIRCULAIRE
DGER/SDPOFE/C2011-2012

Date: 08 décembre 2011

Le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la
pêche, de la ruralité et de l'aménagement du
territoire
à

Date de mise en application : immédiate

Nombre d'annexe(s) : 6

Mesdames et Messieurs les Directeurs régionaux
de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, les
directeurs de l'alimentation, de l'agriculture et de
la forêt et le directeur des territoires, de
l'alimentation et de la mer

Objet : Conditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation.

Texte(s) de référence : Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime, décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale, arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (*en cours de publication*).

Résumé : Dans le cadre de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche a été mis en place une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Les modalités de mise en œuvre de l'action de formation font l'objet de la présente note.

Mots-clés : Hygiène alimentaire, restauration commerciale, formation en hygiène alimentaire, loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, sécurité sanitaire.

Destinataires	
<u>Pour exécution :</u> - Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, - Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, - Direction des territoires, de l'alimentation et de la mer de Saint Pierre et Miquelon.	<u>Pour information :</u> - DGAL - DGEFP, DGS, DGCCRF - Préfets de région, DIRECCTE - Préfets de département, DD(CS)PP - Inspection de l'enseignement agricole - Organisations professionnelles

I- Préambule

La loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) définit une politique publique de l'alimentation qui est déclinée dans le programme national pour l'alimentation (PNA) piloté par le ministère chargé de l'agriculture et dont l'un des axes est d'améliorer l'offre alimentaire.

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées.

Plus particulièrement, sur la sécurité sanitaire des produits mis à la disposition des consommateurs, le PNA prévoit de mettre en place une formation à l'hygiène alimentaire des professionnels de la restauration commerciale. En effet, il est apparu nécessaire de recourir à des actions de formation au regard des résultats des contrôles menés depuis l'entrée en vigueur du « paquet hygiène » le 1er janvier 2006 (*notamment règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*) qui ont révélé des lacunes en matière de connaissance de la réglementation applicable (*Cf. rapport parlementaire n°2636 de la LMAP fait par MM. Michel RAISON et Louis GUEDON*).

Ainsi, l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (*article 8 de la LMAP*) prévoit une obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide, à compter du 1er octobre 2012 (*décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale*).

Toutefois, l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime prévoit que « *Sans préjudice des dispositions prévues à l'article L. 233-1, les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation (...)* » et le décret du 24 juin 2011 précité mentionne qu'« *un arrêté du ministre chargé de l'alimentation précise les diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue par l'article L. 233-4* » (arrêté du 25 novembre 2011 susvisé).

Le décret du 24 juin 2011 précité indique les conditions auxquelles les personnes physiques ou morales délivrant cette formation devront répondre: « *la formation prévue à l'article L. 233-4 peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région, conformément à l'article L. 6351-1 du code du travail. Un cahier des charges défini par arrêté du ministre chargé de l'alimentation détermine les conditions auxquelles est soumis l'organisme de formation ainsi que le contenu et la durée de cette formation.* »

C'est donc l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale qui détermine les conditions, le contenu et la durée de formation auxquels sont soumis les dispensateurs de formation.

La présente note de service a pour objet de préciser les modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation et les conditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime.

II- Le cahier des charges

A- La déclaration d'intention

Les personnes morales assujetties à la déclaration d'activité (article L.6351-1 du code du travail) et les personnes physiques non assujetties à cette déclaration qui souhaitent dispenser l'action de formation professionnelle spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ont l'obligation de déclarer leur intention de mettre en œuvre cette formation.

Les organismes de formation professionnelle déclarés en application de l'article L.6351-1 du code du travail devront fournir leur numéro de déclaration d'activité. Ceux qui ne sont pas encore déclarés sont dispensés de cette obligation, toutefois, ils devront procéder à cette déclaration dans les 3 mois suivant la conclusion de la première convention ou du premier contrat de formation professionnelle.

1- Le dépôt de la déclaration

Le dispensateur de formation adresse à la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF), ou à la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer (DTAM) (*Annexe I*) du lieu où sera effectuée la formation :

- une déclaration d'intention dans laquelle il formule son intention de mener l'action de formation pour le ou les secteurs d'activités définis à l'article 1er du décret du 24 juin 2011 précité, c'est à dire la restauration traditionnelle, les cafétérias et autres libres-services et la restauration de type rapide (*Annexe II*);
- et une lettre d'engagement à viser les objectifs de formation tels que décrits dans le référentiel de formation annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011 précité (*Annexe III*).

La déclaration d'intention et la lettre d'engagement sont transmises au plus tard dès la conclusion de la première convention ou du premier contrat de formation en hygiène alimentaire.

Dans le cas où le dispensateur de formation souhaite mettre en œuvre l'action de formation dans plusieurs régions, il dépose sa déclaration d'intention ainsi que sa lettre d'engagement auprès de l'autorité administrative de chacune des régions concernées.

2- L'enregistrement du dispensateur de formation

L'autorité administrative concernée (DRAAF, DAAF, DTAM) **procède**, dès réception de la déclaration d'intention accompagnée de la lettre d'engagement, **à l'enregistrement du dispensateur de formation et lui attribue un numéro.**

L'autorité administrative transmet ensuite au dispensateur de formation le modèle d'attestation de suivi de formation (*Annexe IV*) sur laquelle elle porte le numéro d'enregistrement. Cette attestation est remise au stagiaire par le dispensateur au terme de la formation.

Il est rappelé que l'attribution d'un numéro d'enregistrement d'une déclaration d'intention ne peut en aucun cas être assimilé à un agrément, une habilitation ou encore un label de la part de l'État.

De même, la déclaration d'intention ne remplace pas la déclaration d'activité prévue à l'article L.6351-1 du code du travail.

Le numéro d'enregistrement, qui est généré à l'échelon régional, a une portée nationale et est établi de la manière suivante:

Région*		n° d'ordre régional*				Semaine*		Année*	

**Région:* code officiel géographique (COG);

**N° d'ordre régional:* nombre à quatre chiffres représentatif de l'ordre d'arrivée de la déclaration d'intention à l'autorité administrative concernée;

**Semaine:* numéro de la semaine de la réception de la déclaration d'intention;

**Année:* année de la réception de la déclaration d'intention.

L'enregistrement du dispensateur de formation devient caduc à défaut de transmission du bilan régional annuel de l'activité de la prestation de formation à l'autorité administrative. L'autorité administrative procède au retrait du numéro d'enregistrement.

B- Le répertoire national des dispensateurs de formation « ROFHYA »

Le numéro d'enregistrement, permettant d'identifier les dispensateurs de formation, est intégré dans une base de données nationales alimentée par les régions et dénommée « ROFHYA ».

L'objectif du répertoire est d'identifier l'activité de formation en hygiène alimentaire des dispensateurs de formation et, à travers cette identification de rendre visible l'offre de formation pour chacun des trois secteurs d'activités des établissements de restauration commerciale.

Le répertoire sera accessible aux professionnels de la restauration souhaitant s'informer des formations proposées dans chaque région. Il peut être consulté sur le site internet du ministère à l'adresse suivante: <http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire>

Chacune des autorités administratives veillera à la mise à jour du répertoire.

C- La gestion du répertoire durant la période de transition

En amont du déploiement de l'application « ROFHYA », une période de transition est prévue durant laquelle un numéro d'enregistrement sera notifié aux dispensateurs de formation par l'autorité administrative concernée selon les modalités précisées précédemment. A cet effet, il sera mis à la disposition de chacune des autorités administratives un fichier de saisie type qui sera transmis directement aux services. Avant la mise en place de « ROFHYA », il serait souhaitable que ce fichier soit consultable à titre temporaire sur le site institutionnel de l'autorité administrative pour l'information des professionnels de la restauration.

Dès la mise en place de « ROFHYA », les données relevant de la période de transition seront versées au répertoire.

D- Les pièces administratives

Le dispensateur de formation tient à disposition permanente de l'autorité administrative concernée, les pièces administratives décrivant les moyens pédagogiques et techniques déployés pour mettre en œuvre la formation. Elles contiennent les informations suivantes :

- Le processus pédagogique.

Au travers du processus pédagogique choisi, l'organisme de formation définit la progression retenue pour atteindre les objectifs visés au référentiel de formation (*annexe II de l'arrêté du 25 octobre 2011*). Ce processus correspond à la progression pédagogique proposée à la personne formée en vue d'acquérir les connaissances requises.

- Les modalités de la mise en pratique.

Cela recouvre notamment :

- a) les travaux d'ingénierie réalisés en vue de l'adaptation de la formation par secteur d'activité, aux postes de travail concernés...,
- b) la formation en présentiel, e-learning, inter/intra entreprises...
- c) la répartition horaire et chronologique des séquences consacrées aux aspects théoriques et à la mise en situation, aux contraintes de déroulement...,
- d) les cas concrets étudiés.

- Les supports de la formation.

Ils constituent l'ensemble des moyens concourant à la transmission des connaissances requises.

- Le livret de formation remis au stagiaire.

On y trouve notamment le programme de formation, la durée de formation, les volumes horaires, la liste des formateurs, les modalités de la formation... (références bibliographiques, documents pédagogiques annexes...)

- Les noms et qualité des formateurs.

Lors d'une demande de communication de pièces administratives, le dispensateur de formation dispose d'un délai de 15 jours à compter de la réception de la demande pour les fournir.

Ces pièces administratives sont régulièrement mises à jour par le dispensateur de formation et actualisées lors de chaque modification significative.

E- Déclaration d'une modification ou cas de cessation d'activité

En cas de modification d'un ou des éléments de la déclaration d'intention, une déclaration rectificative est impérativement souscrite dans les 30 jours suivant la modification. Toute cessation d'activité est signalée dans le même délai.

F- Le bilan annuel

1- Du dispensateur de formation

Le dispensateur de formation transmet chaque année, et avant le 30 mars de l'année suivant celle au titre de laquelle il a été établi, un bilan régional retraçant l'activité de la prestation de formation réalisée.

Le bilan mentionne obligatoirement les données suivantes par secteur:

- nombre de sessions de formations réalisées,
- nombre de stagiaires formés,
- synthèse de l'évaluation par les stagiaires,
- modifications ou améliorations envisagées.

Ce bilan régional du dispensateur de formation est transmis à chacune des autorités administratives des régions concernées.

2- De l'autorité administrative

Au plus tard le 31 mai, chaque autorité administrative concernée transmet par voie électronique à la DGER, sous-direction des politiques de formation et d'éducation, bureau des partenariats professionnels (sandra.azoulay@agriculture.gouv.fr ou milvia.stoffer@agriculture.gouv.fr) le bilan annuel de l'activité de formation réalisée dans la région (*Annexe V*).

Une synthèse nationale sera réalisée par les services de la DGER et communiquée à l'ensemble des autorités administratives.

III- Le référentiel de formation en hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale

Le référentiel de formation en hygiène alimentaire (annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011 susvisé) adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires à l'organisation et à la gestion de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Le référentiel de formation est constitué:

- d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation,
- d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Enfin, le document d'accompagnement du référentiel de formation indique les modalités et conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel (*Annexe VI*).

La directrice générale de l'enseignement
et de la recherche

Marion ZALAY

Liste des annexes

- **Annexe I: Liste des autorités administratives régionales et de leurs codes officiels géographiques,**
- **Annexe II: Déclaration d'intention du dispensateur de la formation spécifique en hygiène alimentaire,**
- **Annexe III: Engagement du dispensateur de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire,**
- **Annexe IV: Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale,**
- **Annexe V: Bilan de l'activité de la prestation de formation réalisée en hygiène alimentaire,**
- **Annexe VI: Document d'accompagnement du référentiel de formation.**

Liste des autorités compétentes

DRAAF Alsace Cité administrative 14 rue du maréchal Juin BP 61003 67070 STRASBOURG cedex COG: 42	DRAAF Lorraine 76 avenue André Malraux 57046 METZ cedex 1 COG: 41
DRAAF Aquitaine 51 rue Kiéser 33077 BORDEAUX cedex COG: 72	DRAAF Midi Pyrénées cite administrative - bâtiment E boulevard Armand Duportal 31074 TOULOUSE cedex COG: 73
DRAAF Auvergne Site de Marmilhat RN 89 BP 45 63370 LEMPDES COG: 83	DRAAF Nord Pas de Calais cite administrative BP 505 59022 LILLE cedex COG: 31
DRAAF Basse Normandie 6 bd Général Vanier BP 5090 14078 CAEN cedex 5 COG: 25	DRAAF Pays de la Loire 12 rue Menou BP 23523 44035 NANTES cedex 1 COG: 52
DRAAF Bourgogne 22 D boulevard Winston Churchill BP 87865 21078 DIJON cedex COG: 26	DRAAF Picardie allée de la Croix Rompue 518 rue Saint Fuscien BP 69 80092 AMIENS cedex 3 COG: 22
DRAAF Bretagne 15 avenue de Cucillé cité administrative 35047 RENNES cedex COG: 53	DRAAF Poitou Charentes 15 rue Arthur Ranc BP 40537 86020 POITIERS Cedex COG: 54
DRAAF Centre Cité administrative Coligny 131 fbg Bannier 45042 ORLEANS cedex 1 COG: 24	DRAAF Provence Alpes Côte d'Azur Parc de Marveyre Avenue de Marveyre 13272 MARSEILLE 08 cedex COG: 93
DRAAF Champagne-Ardenne Complexe agricole du Mont Bernard Route de Suippes 51037 CHALONS EN CHAMPAGNE cedex COG: 21	DRAAF Rhône Alpes cite administrative de la Part-Dieu 165 rue Garibaldi BP 3202 69401 LYON 03 Cedex 03 COG: 82
DRAAF Corse Immeuble Le Solférino 8 cours Napoléon - BP 309 20176 AJACCIO COG: 94	DAAF Guadeloupe Jardin Botanique 97109 BASSE TERRE COG: 01
DRAAF Franche Comté Immeuble Orion 191 rue de Belfort 25000 BESANCON cedex COG: 43	DAAF Guyane Cité Rebard BP 5002 97305 Cayenne COG: 03
DRAAF Haute Normandie cite administrative Saint Sever 76032 Rouen cedex COG: 23	DAAF Martinique Jardin Desclieux - BP 642 97262 Fort de France cedex COG: 02
DRIAAF Ile de France 18 avenue Carnot 94234 CACHAN cedex COG: 11	DAAF La Réunion Parc de la providence 97489 St Denis cedex COG: 04
DRAAF Languedoc Roussillon zac d'Alco BP 3141 34034 MONTPELLIER cedex 01 COG: 91	DAAF de Mayotte BP 103 97 600 Mamoudzou COG: 9A
DRAAF Limousin Le Pastel 22 rue des Pénitents Blancs BP 3916 87039 Limoges cedex COG: 74	DTAM de Saint-Pierre et Miquelon Quai de l'Alysse (Bâtiment « IFREMER ») B.P. 4244 97500 Saint-Pierre et Miquelon COG: 9D



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Déclaration d'intention du dispensateur de la formation spécifique en hygiène alimentaire.

(Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Nom ou raison sociale du dispensateur de formation.....

Adresse du siège social.....

.....

.....

Téléphone du siège social.....

Pour les personnes assujetties, le n° de déclaration d'activité comme dispensateur de formation:

.....

N° SIRET:

Nom du responsable légal.....

Je soussigné(e).....,

en qualité de,

déclare mon intention de mettre en œuvre la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale conformément à l'arrêté du 5 octobre 2011 susvisé en région.....

pour le (ou les) secteur(s) d'activité suivant(s) (*cocher la ou les cases correspondantes*):

- ☐ Restauration commerciale
- ☐ Cafétérias et autres libres-services
- ☐ Restauration de type rapide

Le démarrage de cette action de formation est prévue à compter de

Fait à

Le

Signature du dispensateur de formation
(cachet)



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Engagement du dispensateur de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire.

(Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Nom ou raison sociale du dispensateur de formation.....

Adresse du siège social.....

.....

Téléphone.....

Pour les personnes assujetties, le n° de déclaration d'activité comme dispensateur de formation:

.....

N° SIRET:

Nom du responsable légal

Je soussigné(e).....,
en qualité de

m'engage à :

- respecter les exigences réglementaires fixées par l'arrêté du 5 octobre 2011 susvisé,
- viser les objectifs de formation tels que décrits dans le référentiel de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale défini en annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011,
- tenir à disposition les pièces administratives figurant dans le paragraphe B de l'annexe I de l'arrêté du 5 octobre 2011,
- réaliser la mise à jour de ces pièces administratives lors de changements significatifs de la prestation de formation,
- fournir annuellement un bilan de l'activité de la prestation de formation réalisée.

Fait à

Le

Signature du dispensateur de formation
(cachet)

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Attestation de formation spécifique en
hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration
commerciale**

(Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Je soussigné(e).....
en qualité de

atteste que M./Mme (barrez les mentions inutiles)
né(e) le:

a suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale pour le secteur d'activité (choisir le secteur parmi la restauration traditionnelle ou les cafétérias et autres libres services ou la restauration de type rapide):

d'une durée de 14 heures qui s'est déroulée le:

Les objectifs de formation visés sont :

.....
.....
.....
.....

Fait pour servir et valoir ce que de droit,

Fait à
Le

Signature et qualité
du dispensateur de formation
(cachet)



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Bilan de l'activité de la prestation de formation en hygiène alimentaire*

(Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale)

Région:

Année d'activité:

	Restauration traditionnelle	Cafétérias et autres libres- services	Restauration de type rapide	Total
Nombre de stagiaires formés				
Nombre de sessions de formations réalisées				
- Nombre de dispensateurs de formations enregistrés				
- Nombre de dispensateurs de formations ayant réalisé au moins une session de formation				

Fait à

Le

Signature de l'autorité administrative

* Tableau à transmettre à la DGER-SDPOFE avant le 31 mai.

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DU REFERENTIEL DE FORMATION

Le public visé par cette formation doit mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire dans des entreprises parfois de très petite taille, il s'agit donc de les former surtout à la mise en pratique avec un apport théorique minimum. Cet apport pourra représenter le quart de la formation (une demi-journée), les trois autres quarts étant consacrés à des études de cas, des observations et du travail pratique en particulier en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

1- Aliments et risques pour le consommateur

a- Microbiologie des aliments

Par définition, le monde microbien est invisible à l'œil nu. Il s'agit donc ici de le rendre visible grâce à des observations microscopiques, l'utilisation de films, de DVD, la mise en évidence des microorganismes en utilisant des boîtes contact...

On n'abordera pas la classification scientifique mais seulement la répartition des microorganismes en utiles et nuisibles en restant dans le cadre de l'alimentation et de la santé humaine.

On se limitera à une présentation rapide de l'effet de la température, de l'activité de l'eau, du pH et des composés chimiques (utilisés pour la désinfection) sur les microorganismes, sans entrer dans les détails de leur action au niveau de la cellule. Il suffira de citer les valeurs cardinales et les limites supérieures et inférieures de croissance, en insistant sur les conditions de destruction.

La répartition des microorganismes dans les aliments sera présentée en raisonnant le risque microbien par rapport à la composition, la contamination et les possibilités de développement.

b- Les dangers biologiques dans l'alimentation

Il s'agit de présenter les principaux problèmes de pathogénicité en utilisant par exemple le bulletin épidémiologique hebdomadaire. On évoquera la répartition des pathogènes en fonction des types d'aliments.

c- Les moyens de maîtrise des dangers micro-biologiques

Il s'agit, à partir de l'observation ou de la réalisation d'une préparation, ou encore à partir d'une étude de cas et à l'aide du guide de bonnes pratiques, de faire ressortir les points critiques qui peuvent être associés aux opérations de restauration commerciale.

2- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Il s'agit de présenter la réglementation dans ses grandes lignes, sans entrer dans le détail des différents règlements mis à part l'arrêté du 21 décembre 2009. Il faudra bien entendu insister, d'une part sur les principes du paquet hygiène directement utilisables en restauration commerciale et d'autre part sur le rôle des différents organismes de contrôle. Des études de cas sont fortement recommandées.

3- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur les principes de l'hazard analysis critical control point ou HACCP (à travers l'utilisation du GBPH) devront être présentées dans le cadre d'une production d'aliments en utilisant au maximum des applications pratiques. Celles-ci peuvent être réalisées dans une entreprise, un laboratoire ou un atelier de fabrication du centre de formation.