# Sécurité, hygiène alimentaire en catering aérien : les règles et les bonnes pratiques

1 jour  3 heures

Programme de formation

## Public visé

Personnels de production et de logistique de la restauration aérienne : agents de production, de conditionnement, d'allotissement et de chargement, ainsi que leur encadrement.

## Pré-requis

Aucun prérequis technique. Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit.

## Objectifs pédagogiques

Objectif général

Garantir la sécurité sanitaire des denrées tout au long de la chaîne de restauration aérienne, de la réception des marchandises au service à bord.

Objectifs opérationnels

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Identifier les trois familles de dangers alimentaires et reconnaître les principales bactéries pathogènes.
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et corporelle propres à la production de repas embarqués.
- Mettre en œuvre le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel dans le bon ordre.
- Maîtriser la chaîne du froid de la production au galley, et réagir face à une rupture.
- Contrôler la réception et organiser le stockage selon les dates et la rotation des stocks.
- Expliquer la méthode HACCP et situer les points critiques de sa propre chaîne.
- Appliquer la marche en avant dans l'espace et dans le temps.
- Situer ses obligations réglementaires et mesurer les conséquences d'une non-conformité.

## Description / Contenu

Chaque année en France, plus de 1,2 million de personnes contractent une intoxication alimentaire.
En restauration aérienne, le risque change d'échelle. Un plateau part avec plusieurs centaines de passagers, à dix mille mètres, sans retour cuisine ni assistance immédiate.

Le règlement européen (CE) n° 852/2004 impose à tout exploitant du secteur alimentaire, le catering aérien y compris de veiller à ce que son personnel manipulant des denrées soit formé ou instruit en hygiène alimentaire, de façon adaptée à son activité.

La sécurité sanitaire se joue donc en amont, à chaque maillon, de la réception des marchandises jusqu'au service à bord. Cette formation outille les personnels de catering pour tenir cette exigence au quotidien. Elle relie chaque geste à son risque réel, au lieu d'empiler des consignes.
Le parcours couvre les dangers alimentaires, l'hygiène du personnel et des locaux, la chaîne du froid, la

réception et le stockage, la méthode HACCP, la marche en avant et le cadre réglementaire.

Partie I — Les dangers alimentaires
- Les trois familles de dangers : biologiques, chimiques, physiques.
- Les principales bactéries pathogènes et leurs aliments vecteurs.
- Salmonelle et listeria : comportements et risques spécifiques.
- La contamination croisée et ses points de passage.

Partie II — L'hygiène du personnel
- Le lavage des mains : technique en sept étapes et moments clés.
- La tenue professionnelle comme barrière.
- Les règles d'hygiène corporelle.
- L'état de santé et la déclaration immédiate.

Partie III — L'hygiène des locaux et du matériel
- Le plan de nettoyage et désinfection.
- Nettoyage puis désinfection : deux étapes distinctes.
- L'entretien du matériel sensible, dont la trancheuse.
- La traçabilité du nettoyage et la lutte contre les nuisibles.

Partie IV — La chaîne du froid
- La zone de danger et la vitesse de prolifération bactérienne.
- Les températures de conservation par famille de produits.
- La rupture de la chaîne du froid et ses conséquences.
- Les outils de contrôle et la décongélation maîtrisée.

Partie V — La réception et le stockage
- Les quatre vérifications à la réception.
- DLC et DDM : distinguer sécurité et qualité.
- La règle PEPS, premier entré premier sorti.
- L'organisation verticale du stockage.

Partie VI — La méthode HACCP
- Origine, principe et cadre obligatoire.
- Les sept principes de la méthode.
- L'identification des points critiques de contrôle.
- Le diagramme de flux appliqué au catering aérien.

Partie VII — La marche en avant
- Le principe : le propre ne croise jamais le sale.
- La marche en avant dans l'espace.
- La marche en avant dans le temps.
- L'application au quotidien et le code couleur des planches.

Partie VIII — Les obligations réglementaires
- Le Règlement CE 852/2004 et le paquet hygiène européen.
- L'obligation de formation en hygiène alimentaire.
- Les contrôles de la DDPP et la transparence Alim'confiance.
- Les sanctions en cas de non-conformité.

## Modalités pédagogiques

- Narration e-learning à deux voix : un formateur et un apprenant qui questionne, conteste et décide.
- Mises en situation ancrées dans le catering aérien : plateaux operculés, chariots, tarmac, galley.
- Repères visuels et séquences interactives pour soutenir l'attention.
- Quiz d'ancrage à la fin de chaque partie, puis évaluation finale.

## Moyens et supports pédagogiques

## Modalités d’évaluation et de suivi

- Quiz intermédiaires : 3 questions par partie, en validation des acquis.
- Quiz final : 15 questions couvrant l'ensemble du parcours.
- Seuil de réussite recommandé : 80 % au quiz final.
- Attestation de fin de formation remise à l'issue du parcours.

## Modalités Accessibilité

Pour toute situation de handicap, un contact dédié adapte les modalités de suivi.

## Profil du / des Formateur(s)

10/10/2026