

Hygiène alimentaire en restauration commerciale — 14 h

Intitulé officiel : formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

DURÉE

14 heures

MODALITÉ

Présentiel, lieu précisé dans la proposition

NIVEAU

Sans prérequis de niveau

TARIF

Sur devis

L'obligation, en clair

Chaque établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, restauration rapide, cafétérias et libres-services) doit compter **au moins une personne formée** à l'hygiène alimentaire (Code rural, article L. 233-4). Une seule personne suffit : tous les salariés n'ont pas à suivre ces 14 heures.

Dispenses : au moins trois ans d'expérience comme gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire, ou un diplôme ou titre figurant dans la liste officielle (arrêté du 18 novembre 2024), délivré après le 1er janvier 2006.

Pas de renouvellement obligatoire : la réglementation ne fixe aucune durée de validité.

On l'appelle souvent « formation HACCP ». Ce n'est pas une formation générale aux principes HACCP, mais la formation réglementaire de 14 heures dont le contenu est fixé par l'arrêté du 12 février 2024.

Pour qui

- Gérants et exploitants de restaurants, cafétérias, restauration rapide
- Responsables et chefs de cuisine
- Personnel qui manipule des denrées
- Créateurs ou repreneurs d'un restaurant

Prérequis

Aucun diplôme ni prérequis technique. Maîtrise de la langue française recommandée.

Ce que vous saurez faire

- Identifier les dangers alimentaires et les risques sanitaires
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Respecter les obligations réglementaires de la restauration commerciale
- Mettre en œuvre une maîtrise sanitaire adaptée à son activité
- Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités
- Prévenir les contaminations
- Organiser nettoyage, désinfection et entretien
- Réagir face à une alerte sanitaire

Programme

1 Aliments et risques pour le consommateur

Dangers microbiologiques, toxi-infections alimentaires collectives, contaminations, allergènes. Atelier : chaîne de contamination.

3 Les bonnes pratiques d'hygiène

Hygiène du personnel, marche en avant, nettoyage et désinfection, nuisibles. Atelier : plan de nettoyage.

2 Les fondamentaux de la réglementation

Obligations de l'exploitant, contrôles officiels, plan de maîtrise sanitaire, traçabilité. Atelier : rapport d'inspection.

4 Maîtrise des températures et conservation

Chaîne du froid et du chaud, refroidissement, stockage, DLC et DDM. Atelier : relevés de températures.

5 Maîtrise sanitaire adaptée à l'activité

Points sensibles, actions correctives, enregistrements. Atelier : plan de surveillance simplifié.

Méthodes

Apports issus de plusieurs sources réglementaires, ateliers techniques, études de cas réels et mises en situation. Au moins 2 heures de mise en situation avec manipulation de matériel, en présence des stagiaires, par période de 7 heures.

Évaluation

Évaluations formatives, quiz de validation des acquis, mise en situation professionnelle, bilan final. Feuille d'émargement.

Reconnaissance

Attestation individuelle de formation remise en fin de session, avec la mention de l'autorisation préfectorale de l'organisme. Ce n'est ni un diplôme ni une certification professionnelle.

6 Évaluation et bilan (1 h)

Quiz final, études de cas, évaluation des compétences, bilan.

Accès

Formation organisée à la demande. Après un échange sur votre besoin (nombre de personnes, lieu, dates, dispenses éventuelles), vous recevez une proposition. Délai d'accès indiqué dans la proposition selon les dates retenues. Inscription confirmée par une convention de formation.

Accessibilité

Accessible aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudie les adaptations nécessaires avant l'entrée en formation.

Financement

Tarif sur devis. Une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise peut être étudiée lors de l'échange.

Hiba Hassab

Conseillère formation · Think Good
thinkgood.fr

07 55 54 64 19