

Programme de formation

Intitulé de la formation **Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale**

Domaine Qualité, santé et sécurité au travail – Manager la sécurité

Version 01/2026

Éligible CPF Non ☒ Oui ☐

Objectifs

Objectif de la formation

La formation « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale (HyA) » est régie par l'article L 233-4 du CRPM et le 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. C'est une formation obligatoire de 14 heures pour au moins un des membres de tout établissement de restauration commerciale dont aucun membre du personnel ne détient de certification adaptée à l'activité de restauration commerciale.

Conformément à l'article 2 du règlement de première référence, l'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

Objectifs pédagogiques (Être capable de...)

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client,
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale,
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale,
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale,
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur,
- Maîtriser les dangers microbiologiques,
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire,
- Prévoir et assurer les mesures de vérification.



Durée : 2 j de formation
soit **14h par stagiaire**

Modalité : Présentiel

Effectif : De 4 à 10 personnes



Accessibilité Pour les personnes en situation de handicap, en amont de la formation, nous contacter afin de déterminer les aménagements à adapter.



Public concerné

- Personnel d'entreprises de la restauration commerciale



Prérequis et niveau d'entrée

- Pas de prérequis



Moyens et méthodes pédagogiques

- En début de formation, le formateur validera les attentes de chaque bénéficiaire pour une adaptation éventuelle,
- Apports théoriques, études de cas et simulations,
- Alternance de temps collectif et de temps d'accompagnement individuel.
- Mise en situation avec manipulation de matériel



Évaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire

- Questionnaire écrit

Des acquis du stagiaire

Type d'évaluation :

- QCM de 20 questions

Barème d'évaluation :

- Acquis (si minimum de 12 réponses exactes)
- En cours d'acquisition (entre 6 et 11 réponses exactes)
- À consolider (moins de 6 réponses exactes)



Qualité et profil de l'animateur



Sanction de la formation

- Animateur spécialisé intervenant pour le compte de CAMPUS XII^e AVENUE
- CAMPUS XII^e AVENUE est agréée par la DRAAF Occitanie en date du 1^{er} juillet 2024 pour les formations relatives à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale (Arrêté du 27/06/2024)

- Attestation de formation spécifique à l'hygiène alimentaire



Contenu de formation

JOURNEE N°1

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR – 3H

QCM Introduction des notions de danger et de risque

Les dangers microbiens :

- Microbiologie des aliments :
 - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
 - Le classement en utiles et nuisibles
 - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
 - La répartition des microorganismes dans les aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives
 - Les associations pathogènes / aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
 - La qualité de la matière première
 - Les conditions de préparation
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - L'hygiène des manipulations
 - Les conditions de transport
 - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- Les autres dangers potentiels :
 - Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
 - Dangers physiques (corps étrangers...)
 - Dangers biologiques (allergènes...)

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE) – 4H

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels :
 - Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé
 - Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés



Programme de formation

JOURNEE N°2

QCM INTERMEDIAIRE D'ANALYSE DES CONNAISSANCES, ECHANGES, QUESTIONS OUVERTES – 1H

SUITE DE L'INSPECTION : RAPPORT, SAISIE, PROCES-VERBAL, MISE EN DEMEURE, FERMETURE... LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE – 4H

- Les BPH :
 - L'hygiène du personnel et des manipulations
 - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissements
 - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
 - Les procédures de congélation / décongélation
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) du secteur spécifié

FIN DE FORMATION – 2H

- QCM de fin de formation
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Contact formation

fpc@campus12avenue.fr

Site de Rodez : 05 65 77 77 00

Site de Millau : 05 65 59 59 03

Sur Internet :

