



Hygiène alimentaire en restauration commerciale (obligatoire)

Formation obligatoire (décret n°2011-731 ; arrêté du 12 février 2024) : organiser son activité dans des conditions d'hygiène conformes et mettre en place un PMS.

Objectifs pédagogiques

- ▶ Acquérir les capacités pour organiser et gérer son activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes.
- ▶ Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) fondé sur les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP. Au moins une personne formée par établissement est obligatoire.

Programme détaillé – 2 JOURS / 14 HEURES (CONFORME AU CAHIER DES CHARGES)

Jour 1 – Aliments, dangers et cadre réglementaire 7 h • dont cas pratiques

1. Les aliments et les risques pour le consommateur

- ▶ Notions de microbiologie : flores utiles et pathogènes, conditions de multiplication (température, temps, humidité).
- ▶ Les dangers : biologiques (bactéries, virus, parasites, moisissures), chimiques (produits, allergènes), physiques (corps étrangers).
- ▶ Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes, conséquences, déclaration.
- ▶ Les moyens de maîtrise : hygiène, chaîne du froid, cuisson, nettoyage et désinfection.

2. Les fondamentaux de la réglementation

- ▶ Le paquet hygiène (règlements CE 178/2002, 852/2004, 853/2004) ; principes et finalités.
- ▶ Obligation de formation : décret n° 2011-731 ; cahier des charges (arrêté du 12 février 2024).
- ▶ Déclaration / agrément des établissements, responsabilité des opérateurs, obligation de résultat.
- ▶ Contrôles officiels (DDPP), suites possibles ; guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

Jour 2 – Plan de maîtrise sanitaire et mise en œuvre 7 h • dont application pratique

3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) – bonnes pratiques d'hygiène

- ▶ Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, santé) et des manipulations.
- ▶ Hygiène des locaux et des équipements ; plan de nettoyage et de désinfection (méthode, fréquence).
- ▶ Maîtrise des températures : chaîne du froid et du chaud, conservation, contrôles à réception.
- ▶ Approvisionnement, stockage (FIFO), gestion des déchets et lutte contre les nuisibles.

4. PMS – principes HACCP, traçabilité et application

- ▶ Les principes de l'HACCP : dangers, points critiques, surveillance, actions correctives, vérification, enregistrement.
- ▶ Traçabilité et gestion des non-conformités (procédure de retrait / rappel).
- ▶ Construire et tenir à jour son PMS ; documents et enregistrements.
- ▶ Application pratique sur des situations réelles de l'établissement et évaluation des acquis.

PUBLIC CONCERNÉ

Exploitants et personnel d'établissements de restauration commerciale (au moins une personne formée par établissement) : cuisiniers, gérants, responsables qualité et toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis. Formation accessible à tous les niveaux.

DURÉE & ORGANISATION

14 heures (2 jours).

EFFECTIF

6 à 12 participants (pédagogie interactive).

MODALITÉ

Présentiel ou classe virtuelle (visio).

TARIF & FINANCEMENT

Sur devis (intra ou inter-entreprises).
Finançable par votre OPCO – AKTO (hôtels, cafés, restaurants – IDCC 1979), OPCO EP (artisanat alimentaire de proximité) ou OCAPAT (industries alimentaires) – au titre du plan de développement des compétences ; France Travail possible.

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la formation. Prévoir en amont le dépôt du dossier de prise en charge OPCO.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr · 01 83 43 92 38 ·
www.oxyformation.fr · Devis & étude de financement.



Hygiène alimentaire en restauration commerciale (obligatoire) (suite)

Organisation pédagogique

Moyens & méthodes pédagogiques

Formateur spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire. Alternance théorie / pratique : études de cas, audits photo, exercices sur fiches et tableaux. Outils clés en main remis (modèle de PMS, fiches de traçabilité, check-lists).

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement individuel avant l'entrée en formation. Émargement, évaluation continue (exercices, mises en situation) et évaluation finale (quiz / mise en situation). Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène, gestion ou prévention), justifiant d'une expérience professionnelle significative. CV et qualifications disponibles sur demande.

COMPÉTENCES VISÉES

Identifier les dangers et les risques alimentaires, connaître la réglementation (paquet hygiène), appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP, et mettre en place un plan de maîtrise sanitaire conforme et opérationnel.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Parcours accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires – nous contacter.

VALIDATION

Attestation de fin de formation valant justificatif de l'obligation de formation en hygiène alimentaire (décret n°2011-731). Évaluation des acquis incluse.