



Hygiène alimentaire en restauration commerciale

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

Objectifs pédagogiques

- ▶ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer son activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.
- ▶ Identifier les dangers alimentaires et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien.
- ▶ Mettre en place et faire vivre un plan de maîtrise sanitaire (PMS) fondé sur les principes de l'HACCP.

Programme détaillé – 2 JOURS / 14 HEURES (DONT 4 H DE PRATIQUE)

Jour 1 – Aliments, dangers et cadre réglementaire

7 h · apports théoriques

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 et cahier des charges de l'arrêté du 12 février 2024.
- ▶ Déclaration et agrément des établissements, responsabilité des opérateurs, obligation de résultat.
- ▶ Contrôles officiels (DDPP) et suites possibles ; guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).
- ▶ Mise en situation : analyse des dangers à partir de cas réels d'établissements.

PUBLIC CONCERNÉ

Exploitants et personnel des établissements de restauration commerciale – cuisiniers, gérants, employés polyvalents, responsables qualité. Au moins une personne formée par établissement (obligation réglementaire).

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis. Dispense possible sur justificatif de 3 ans d'expérience en gestion ou exploitation d'un établissement alimentaire.

DURÉE & ORGANISATION

14 heures sur 2 jours, dont 4 heures de pratique. Effectif : 3 à 12 participants. En inter-entreprises ou en intra ; calendrier défini avec l'entreprise.

MODALITÉ

Trois formules, même programme et même durée : 100 % présentiel dans notre salle de formation de Triel-sur-Seine (78), intervention dans votre établissement, ou format mixte – partie théorique en classe virtuelle (visio) animée en direct. **Dans tous les cas, les 4 heures de pratique se déroulent obligatoirement en présentiel : il n'existe pas de parcours 100 % à distance.**

TARIF ET FINANCEMENT

349 € net de taxes par participant ; intra-entreprise : sur devis. Finançable par votre OPCO – AKTO (HCR – IDCC 1979), OPCO EP (artisanat alimentaire) ou OCAPIAT (industries alimentaires) – au titre du plan de développement des compétences ; France Travail possible. TVA non applicable / selon régime.

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la session, sous réserve de l'accord de financement. Prévoir en amont le dépôt du dossier OPCO.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr · 01 83 43 92 38



Hygiène alimentaire en restauration commerciale (suite)

Jour 2 – Plan de maîtrise sanitaire et mise en œuvre

3 h théorie + 4 h de pratique

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

- Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, santé) et hygiène 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 7 principes de l'HACCP : dangers, points critiques, limites, surveillance, actions correctives, vérification, enregistrement.
- Traçabilité ascendante et descendante ; gestion des non-conformités et procédure de retrait / rappel.
- Construire et tenir à jour son PMS : documents, enregistrements et autocontrôles.
- Mise en situation : élaboration du PMS de son établissement, simulation d'un contrôle officiel et évaluation des acquis.
- Bloc de mise en pratique (4 h, en présentiel)** : application en conditions réelles de cuisine – contrôles à réception, relevés de températures, plan de nettoyage, marche en avant et audit du poste de travail.

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 (pédagogie, matériel, rythme) – nous contacter.

VALIDATION / SANCTION

Évaluation continue, mises en situation et évaluation finale. Attestation de fin de formation valant justificatif de l'obligation de formation en hygiène alimentaire (décret n° 2011-731). OXYFORMATION est un organisme autorisé, inscrit sur la liste publiée par arrêté préfectoral n° IDF-2026-02-01-00001 du 1^{er} février 2026 (DRIAAF Île-de-France).



Hygiène alimentaire en restauration commerciale (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, simulation de contrôle officiel. Sondes et thermomètres de démonstration. Outils clés en main remis à chaque participant : modèle de PMS, fiches de traçabilité, relevés de températures, plan de nettoyage et check-lists. En format mixte, la partie théorique (10 h) est animée en direct par le formateur en classe virtuelle ; les 4 heures de pratique se déroulent en présentiel, dans notre salle de formation ou dans votre établissement.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement individuel avant l'entrée en formation. Feuilles de présence émargées. Évaluation continue et évaluation finale. Attestation de fin de formation précisant les acquis. Questionnaire de satisfaction à chaud et suivi à trois mois auprès de l'entreprise.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène et sécurité alimentaire), justifiant d'une expérience professionnelle significative en restauration. CV et qualifications disponibles sur demande.