Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 303HR01

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours
Ajouté le 15/01/2026 – Modifié le 25/02/2026

460€ Net de taxe

Établir et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Objectifs

Cette formation, prévue à l'article D.233-7 du code rural et de la pêche maritime**,** est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale afin qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

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 de la formation:

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître le paquet hygiène ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
- Savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

Compétences visées

- Définir et formaliser les règles d'hygiène et le plan de maitrise sanitaire adapté à son activité de restauration commerciale
- Mettre en œuvre et superviser la bonne mise en application des règles sanitaire dans un établissement de restauration commerciale

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 303HR01

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Public

Professionnels de la Restauration Commerciale.

Toute personnes souhaitant gérer un établissement de restauration commerciale ou superviser une équipe de restauration commercial, personne souhaitant travailler en restauration commerciale.

Prérequis : PrérequisAucun pré-requisPré-requis technique si classe virtuelle: - disposer d'un ordinateur avec micro et caméra et d'une bonne connexion internet
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Selon le référentiel de l'arrêté Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Les CCI Le Mans Sarthe et Maine et Loire sont autorisées à dispenser la formation " Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale" portée par le Ministère en charge de l'Agriculture, et donc le cadre règlementaire est fixé par l'arrêté du 12 février 2024 (autorisation en date du 12.12.2024 A/R : 1A 201 363 6793 8)

1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les différents dangers :

– dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
– dangers physiques (corps étrangers...) ;
– dangers allergènes ;
– dangers biologiques ;

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :
– le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
– le classement en utiles et nuisibles ;
– les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
– la répartition des micro-organismes dans les aliments ; – Les autres dangers biologiques (parasites) ;

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

– les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;

– les toxi-infections alimentaires collectives ;

– les associations pathogènes/aliments

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

– 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);

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ;

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

– principes de base du paquet hygiène ;

– la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;

– les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

– direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;

– les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;

– grilles de contrôle ;

– suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;

– AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;

– analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;

– connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ; – connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 303HR01

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

3. Le plan de maîtrise sanitaire : la responsabilité de l'exploitant

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

– l'hygiène du personnel et des manipulations ;

– le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;

– les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation – les procédures de congélation/décongélation ;

– l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;

– le plan de nettoyage désinfection ;

– le plan de lutte contre les nuisibles ;

– l'approvisionnement en eau ;

– les contrôles à réception et à expédition ;

– les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc. ;

– l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;
3.5. La traçabilité.

Dates & lieux

- 08 et 09 janvier 2026
- Saumur
- 460.00

- 09 et 10 février 2026
- Le Mans
- 460.00

- 19 et 20 février 2026 (COMPLET)
- Angers

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 303HR01

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

460.00

19 et 20 mars 2026
Saumur
460.00

28 et 29 avril 2026
Angers
460.00

18 et 19 mai 2026
Angers
460.00

01 et 02 juin 2026
Le Mans
460.00

23 et 24 juin 2026
Saumur
460.00

16 et 17 juillet 2026
Angers
460.00

03 et 04 septembre 2026
Angers
460.00

05 et 06 octobre 2026
Saumur
460.00

12 et 13 octobre 2026
Le Mans
460.00

02 et 03 novembre 2026

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 303HR01

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Angers

460.00

07 et 08 décembre 2026

Angers

460.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 200 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.