Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Formation intra-entreprise

DURÉE	MODALITÉ	LIEU
14 heures sur 2 jours	Présentiel synchrone	Au sein du restaurant

PRÉREQUIS	COÛT
Aucun	Sur demande

NATURE DE L'ACTION

Action de formation.

OBJECTIFS

Savoir gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- identifier les dangers liés aux aliments et les risques pour le consommateur ;
- connaître les fondamentaux de la réglementation et le déroulement des contrôles officiels ;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement ;
- appliquer les principes de l'HACCP, organiser les autocontrôles et la traçabilité.

PUBLIC CONCERNÉ

Exploitants, gérants et personnels des établissements de restauration commerciale : restauration traditionnelle, restauration rapide, cafétérias et libres-services.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Article L233-4 du code rural et de la pêche maritime.
Arrêté du 12/02/2024 du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

PRÉREQUIS

Aucun.

MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION

Auto-positionnement.

DÉLAI D'ACCÈS

Les sessions ouvriront dès l'enregistrement de l'organisme auprès de la DRAAF. Chaque session est ensuite planifiée dès la validation du devis, à une date convenue avec l'entreprise.

PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 — 1re et 2e parties

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

Microbiologie des aliments

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

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 (CERFA 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 (DDETSPP) ;
- grilles de contrôle ;

- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture… ;
- Alim'confiance, la mise en transparence des résultats des contrôles.

2.5. 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.

Jour 2 — 3e et 4e parties

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, par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), *Escherichia coli* (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

Évaluation finale des capacités acquises.

DURÉE

14 heures sur 2 jours.

PROFIL DE L'INTERVENANTE

Une formatrice qualifiée, titulaire d'un DEUST Distribution et qualité des produits alimentaires (DQPA), **ancienne inspectrice en sécurité sanitaire des aliments**, ayant une expérience en tant que formatrice et une expertise dans le secteur d'activité relatif à la formation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 3 par session. Maximum : 15 par session.

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

Pour la prise de notes, prévoir un cahier ou des feuilles, un stylo et, si besoin, un surligneur.

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Formation en présentiel synchrone.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

La formation se déroule au sein de l'établissement, dans un espace adapté à l'accueil des participants, avec une disposition des places favorisant la visibilité et l'interaction.

Équipements disponibles : ordinateur portable.

Supports pédagogiques : diaporamas, outils interactifs, études de cas et mises en situation pratiques pour faciliter l'apprentissage et l'application immédiate des notions.

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Chaque situation est étudiée individuellement afin de mettre en place les adaptations nécessaires.

Référente handicap : Fedwa LAKRIMI · contact@eiffelexpertise.com · 07 75 73 58 73

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SUIVI DU STAGIAIRE

- Après son inscription, le stagiaire reçoit une convocation précisant les dates, horaires et lieu de la formation.
- En cas d'absence, la formatrice informe immédiatement l'organisme, qui contacte le stagiaire pour identifier la raison et mettre en place les mesures nécessaires, assurant un suivi réactif et efficace.
- Une référente administrative et pédagogique accompagne le stagiaire pendant toute la formation, assurant soutien, suivi et conseils du début à la fin de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués par des exercices pratiques, des mises en situation et des quiz en début et fin de formation. Une évaluation finale valide les connaissances, avec une note minimale de 16/20 requise.

En cas d'échec, un accompagnement personnalisé et un test de remédiation permettent au stagiaire de consolider ses acquis et de valider la formation.

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Attestation de fin de formation
- Certificat de réalisation
- Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale
- Synthèse de formation stagiaire

DATES

Les dates sont définies en accord avec l'entreprise, selon ses disponibilités et besoins opérationnels.

LIEU

La formation a lieu au sein du restaurant, en intra-entreprise.

COÛT DE LA FORMATION

Disponible sur demande par mail ou par téléphone.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Indicateurs de résultats publiés à l'issue des premières sessions.

CONTACT

Fedwa LAKRIMI · contact@eiffelexpertise.com · 07 75 73 58 73 · eiffelexpertise.com

Programme mis à jour en octobre 2026.