



# Hygiène Alimentaire pour la restauration commerciale

1/2

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DURÉE</b>               | 2 jours, 14 heures                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>PUBLIC VISÉ</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>Tous les établissements de restauration commerciale (cafétérias, restauration traditionnelle, libre-service, food-truck, point chaud...)</li><li>Toute personne responsable dans l'établissement de l'hygiène et de la sécurité alimentaire ( Gérant chef de cuisine, cuisinier, salarié)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PRÉREQUIS</b>           | Sans prérequis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>OBJECTIFS GENERAUX</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.</li><li>Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale</li><li>Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>COMPETENCES</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>Maîtriser les obligations en matière d'hygiène au niveau de la France et de l'Europe</li><li>Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration</li><li>Utiliser les outils et procédures de gestion des risques</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>HANDICAP</b>            | Plateau technique adaptable<br>Pédagogie adaptée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b> | <p><b>Aliments et risques pour le consommateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Les différents dangers</li><li>Les dangers biologiques et les parasites</li><li>Les mesure de maîtrise des dangers</li></ul> <p><b>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément</li><li>L'hygiène des denrées alimentaires</li><li>Les arrêtés en vigueur</li><li>Les contrôles officiels</li></ul> <p><b>Le Plan de Maîtrise sanitaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Les bonnes pratiques d'hygiène</li><li>Les principes de l'HACCP</li><li>Les mesures de surveillance et de vérification</li><li>Le guide des Bonnes Pratiques en Hygiène pour la restauration commerciale</li><li>La traçabilité</li></ul> |



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 01/09/2025



# Hygiène Alimentaire pour la restauration commerciale

2/2

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MÉTHODES PÉDAGOGIQUES  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .</li><li>• Support de cours livrets et diaporama</li><li>• Mise en situation, analyse et interprétation du « vrai » et du « faux »</li><li>• Echanges sur les connaissances et les acquis de chacun</li></ul> |
| NOMBRE DE STAGIAIRES   | 4 à 15 personnes maxi                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| MODALITÉS D'ACCÈS      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Entretien préalable</li><li>• Positionnement d'entrée en formation</li><li>• Entrée immédiate selon calendrier des sessions</li></ul>                                                                                                                                                |
| MODALITÉS D'ÉVALUATION | <ul style="list-style-type: none"><li>• Test de positionnement</li><li>• Évaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes)</li><li>• Évaluation finale :</li></ul>                                                                                                                                             |
| VALIDATION             | Attestation de formation avec n° Arrêté préfectoral autorisant la dispense de la formation                                                                                                                                                                                                                                   |
| TAUX DE REUSSITE       | 100 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| TARIF                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 350 € HT - 420 € TTC</li><li>• Pack Permis d'exploitation + Hygiène alimentaire : 700 HT - 840 € TTC</li><li>• Financement possible OPCO</li></ul>                                                                                                                                   |



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 01/09/2025

SAS \_ RCS Lyon B 751290487 \_ N° SIRET : 75129048700030 \_ NAF :8559A  
Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 \_ N° d'activité : 82691219369  
CFA n° UAI : 0694734W