



Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale », « remplaçant l'ancienne appellation formation HACCP »

Formation réglementaire obligatoire pour les établissements de restauration commerciale

- OPAC certifié Qualiopi AF- VAE - CFA, garantissant la qualité de ses processus et l'éligibilité aux financements publics

Une formation opérationnelle et conforme aux exigences réglementaires, conçue pour développer les compétences en hygiène alimentaire et assurer la sécurité des consommateurs.

Objectifs pédagogiques et opérationnels

Conformité : Formation conforme aux exigences réglementaires définies par l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif à l'obligation de formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

1. Identifier les principaux risques et dangers liés à la sécurité alimentaire.
2. Mettre en œuvre les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
3. S'approprier les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et la réglementation en vigueur.
4. Construire et appliquer un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
5. Prévenir les contaminations et garantir la sécurité des consommateurs.

Programme détaillé: 14 h / 2 journées

dates: 8 et 9 juin 2026

Jour 1 (7 h) – Fondamentaux et réglementation

- Cadre réglementaire en matière d'hygiène alimentaire (Paquet Hygiène, arrêté du 5/10/2011).
- Principes de microbiologie appliquée à l'alimentation : bactéries, virus, moisissures, toxines.
- Les 3 types de dangers : biologiques, chimiques, physiques.
- Les facteurs de développement et de survie des micro-organismes.
- Les intoxications et infections alimentaires : cas concrets et retours d'expérience.

Jour 2 (7 h) – Application pratique et plan de maîtrise

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : hygiène du personnel, locaux, matériels, produits.
- Méthode HACCP : principes, étapes, élaboration d'un diagramme de fabrication.
- Mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :
 - Traçabilité et gestion des non-conformités.
 - Surveillance des points critiques.
 - Enregistrements et documents de suivi.
- Exercices pratiques et études de cas en lien avec les activités des participants.
- Synthèse, évaluation des acquis et plan d'action individuel.

Pré-requis

- Aucun prérequis technique n'est exigé pour suivre cette formation. Une maîtrise suffisante du français écrit et oral est toutefois nécessaire afin de comprendre les apports théoriques, participer aux échanges et réaliser les exercices pratiques.

Public cible

- Professionnels de la restauration commerciale et collective (opérateurs, cuisiniers, responsables de salle ou de cuisine, gérants), traiteurs, ainsi que porteurs de projet d'ouverture ou de reprise d'établissement.
- Accueil possible de personnels en reconversion ou en insertion professionnelle.
- Le dispositif est également pertinent pour les encadrants et responsables qualité en charge du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.

Modalités et délai d'accès

- L'inscription s'effectue par téléphone, courriel ou formulaire en ligne. Après validation des besoins et signature de la convention ou du contrat, une convocation est transmise. Le délai moyen d'accès à la formation est de 2 à 4 semaines.

Tarifs (exonération de TVA) et financement

- En inter: 320 € / participant
- En intra: sur devis
- Financement: personnel (2 fois sans frais) / OPCO / France Travail / entreprise

Effectif

- minimum 5 apprenant.es / maximum 10 apprenant.es

Moyens Pédagogiques

La formation s'appuie sur une pédagogie active et participative, alternant apports théoriques et mises en situation.

Elle comprend :

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets du secteur alimentaire
- Études de cas et mises en situation pratiques
- Quiz interactifs et échanges collectifs
- Supports pédagogiques remis aux participants (documents de synthèse, fiches outils)
- Utilisation de matériels et équipements adaptés au contexte professionnel

Evaluation

- Validation réalisée : programme conforme au référentiel national en hygiène alimentaire (14 h), objectifs et résultats d'apprentissage définis (BPH/HACCP/PMS), public et prérequis clarifiés, méthodes pédagogiques et évaluation (quiz + cas) décrites, attestation. Accessibilité, information des stagiaires et dispositifs de satisfaction opérationnels.
- Traçabilité complète (émargements par demi-journée, évaluations, attestations, archivage). Dossier publiable sur Formanoo et conforme à notre système qualité Qualiopi.
- Certificat délivré : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »,

Accessibilité aux publics en situation de handicap

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap, sous conditions d'aménagement.
- Référent handicap: admin@ethos-competences.com