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

Mis à jour le 15 septembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Savoir lire et écrire

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Non certifiant

Public visé

Personnel de cuisine et / ou de service

Rythme

Temps plein

Durée en centre

14 heures

Validation

- *Attestation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restaurationcommerciale délivrée à l'issue de la formation*

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Évaluation formative tout au long de la formation et en fin de formation : Quiz, QCM, …

Entrée-sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

Formation spécifique, d'une durée de 14 heures, en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime.

Cette formation en hygiène alimentaire est adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale conformément à l'arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 juin 2016.

À l'issue de cette formation, le stagiaire est capable de réaliser les activités suivantes pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

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*

Contenu

Le programme est basé sur le référentiel de formation en Hygiène Alimentaire conforme à l'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.

Il est organisé en 3 grandes parties :

Aliments et risques pour le consommateur

- *Les différents dangers*
- *Les dangers biologiques, y compris parasites*
- *Les mesures de maîtrise des dangers*

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

- *Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément*
- *L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire*

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

et nationale en vigueur)
- *Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail*
- *Les contrôles officiels*

Le plan de maîtrise sanitaire

- *Les bonnes pratiques d’hygiène (BPH)*
- *Les principes de l’HACCP*
- *Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements)*
- *Le GBPH du secteur d’activité spécifié, et les mesures spécifiques qu’il détaille*
- *La traçabilité*

Modalités pédagogiques

- *Pédagogie adaptée à un public de professionnels*
- *Apports technologiques et pratiques*
- *2 heures minimum de mises en situation avec manipulation de matériel en cuisine professionnelle*

Profil des intervenants

Formateur expert de la formation d’adulte, de la sécurité et de l’hygiène alimentaire

Les plus

Taux de satisfaction 100 %

Taux de réussite aux examens 100 %

Taux d’abandon 0 %

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Délais et modalités d’accès

Contacter le GRETA-CFA par mail : gip-shrta@ac-nancy-metz.fr pour le positionnement sur une des sessions (au minium 11 jours avant le démarrage)

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible : OPCO / Plan de développement des compétences / France Travail

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins

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

spécifiques et l’adaptation de votre formation.

Réseau

- Réseau des GRETA-CFA de Lorraine
- 28 rue de saurupt
  54000 Nancy
- gip-communication@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 55 06 58