

Formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Formation spécifique adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - conforme au cahier des charges national en vigueur.

Durée 14 heures minimum	Pratique Au moins 4 h en présentiel	Public Restauration commerciale
Prérequis Aucun	Évaluation Évaluation des acquis	Attestation Attestation de formation

Finalité de la formation

Permettre aux professionnels de la restauration commerciale d'organiser et de gérer leur activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et adaptées à leur établissement.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes liés aux aliments.
- Comprendre les principales règles d'hygiène applicables aux denrées, aux locaux, au matériel et au personnel.
- Maîtriser les températures, la conservation, le refroidissement, la remise en température et la traçabilité.
- Appliquer les principes du plan de maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP dans les situations courantes.
- Mettre en oeuvre des mesures correctives lorsque les bonnes pratiques ne sont pas respectées.

Contenu

- Aliments et risques pour le consommateur : dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes.
- Microbiologie des aliments, contamination et multiplication des micro-organismes.
- Bonnes pratiques d'hygiène du personnel et des manipulations.
- Nettoyage, désinfection et organisation des locaux.
- Maîtrise des températures et de la chaîne du froid et du chaud.
- Réception, stockage, préparation, service et gestion des produits non conformes.
- Traçabilité, gestion des non-conformités et retrait-rappel.
- Plan de maîtrise sanitaire, principes HACCP et contrôles officiels.
- Mises en situation pratiques adaptées à l'activité de restauration.

Méthodes pédagogiques

Apports courts, études de situations, exercices d'analyse, mises en situation et séquences pratiques. La réglementation actuelle prévoit une durée minimale de 14 heures comprenant au moins 4 heures de mise en situation pratique en présentiel.



Public concerné

La formation spécifique concerne notamment la restauration traditionnelle, les cafétérias et autres libres-services ainsi que la restauration de type rapide. Au moins une personne de l'établissement doit pouvoir justifier de la formation lorsque l'activité entre dans le champ réglementaire, sauf cas de dispense prévus par les textes.

Évaluation et attestation

Les acquis sont vérifiés au cours et à l'issue de la formation. Une attestation de formation conforme aux exigences réglementaires est remise au stagiaire par l'organisme autorisé à mettre en oeuvre cette formation.

Organisation

Durée : 14 heures minimum.

Présentiel pratique : au moins 4 heures.

Lieu : en entreprise ou dans un environnement pédagogique adapté aux mises en situation.

Tarif : sur devis.

Références

Code rural et de la pêche maritime, notamment article L. 233-4 et dispositions relatives à la restauration commerciale ; arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire ; instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185 du 3 avril 2026.

À ne pas confondre avec une simple formation « HACCP »

La formation réglementaire en restauration commerciale répond à un cahier des charges national spécifique et comprend une part pratique en présentiel.