

# Formation de sensibilisation à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Selon 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.

## Public :

- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires en restauration commerciale
- Gérant / représentant / salarié du restaurant commercial qui est chargé de former son équipe en interne.

Aucun prérequis nécessaire.

Durée : 14 heures

Horaires J1 et J2 :

9h – 12h30 et

13h30 – 17h00

## Objectifs

- Former les responsables des entreprises de restauration commerciale à l'hygiène alimentaire (\*) dans le cadre du décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et de l'arrêté du 12 février 2024 précité.
- Aider les responsables des établissements concernés sur l'organisation et la gestion de leur activité dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences réglementaires.
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (\*) Conditions définies dans l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 en date du 30/10/2017.

## Outils pédagogiques

- Formation délivrée sur PowerPoint
- Support de formation remis à chaque stagiaire
- Travaux en groupe sur :
  - . Les bactéries pathogènes
  - . Les toxi-infections alimentaires collectives
  - . Les allergènes
  - . La lecture d'une analyse microbiologique
- Support « Santé Publique France » sur les TIAC

## Programme

Un référentiel de capacité (Annexe 1 de l'arrêté du 12 février 2024) identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de cette formation.

### 1. Aliments et risques pour le consommateur :

- Introduction des notions de danger et de risque
- Les dangers microbiens
- La microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels et Alim'confiance

### 3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié
- La traçabilité

*Moyens pédagogiques et d'encadrement : support PPT, questionnaire de satisfaction, guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) restaurateur.*

*Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation.*

*Tarifs et contacts : Se reporter au devis joint.*



**97% de clients « très satisfaits » et 1378 stagiaires formés en 2024.**

Labocéa est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne - Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22  
V02.2025

