PERSPECTYS
1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953

0FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation vous permettra d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer votre activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la règlementation et permettant la satisfaction de vos clients.

Durée : 14 heures (2jours)
TARIF : 350€ HT

Profils des stagiaires

- Demandeurs d'emploi
- Créateurs d'entreprises dans le domaine de la restauration commerciale
- Métiers de bouche,
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Prérequis

Aucun

Cadre réglementaire de la formation

- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (modifié) ;
- Articles L. 233-4 et D. 233-13 du code rural et de la pêche maritime ;
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale ;
- Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation (référentiel de formation) — abrogeant l'arrêté du 5 octobre 2011 ;
- Arrêté du 18 novembre 2024 fixant la liste des diplômes et titres dispensant de la formation — abrogeant l'arrêté du 25 novembre 2011.

Conformément à l'arrêté du 12 février 2024, la formation comporte au minimum 2 heures de mise en situation pratique avec manipulation de matériel, réalisées en présentiel, par période de 7 heures.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

JOUR 1

1ère Demi-journée

ALIMENT ET RISQUE POUR LE CONSOMMATEUR

PERSPECTYS
1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953

- Les différents dangers :
  1. Les dangers biologiques : Microbiologie des aliments
  2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les mesures de maîtrise des dangers

2ème Demi-journée

LES FONDEMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

JOUR 2

1ère Demi-journée

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillances et de vérification
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- La traçabilité

2ème Demi-journée

MISE EN SITUATION AVEC MANIPULATION DU MATERIEL :
MOYENS DE MAINTIEN DE L'HYGIÈNE

- Le système documentaire de surveillance,
- Les fiches de contrôle,
- Le contrôle à réception des marchandises, assurer la traçabilité,
- L'enregistrement des températures,
- Le refroidissement rapide et la remise en température,
- Le contrôle des huiles de friture,
- Le planning de nettoyage et de désinfection,
- Les équipements : maintien des règles d'hygiène,
- Mise en conformité des locaux,
- Evaluation HACCP.

TEST DE VALIDATION DES COMPETENCES ACQUISES
ATTESTATION DE FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE DELIVREE EN FIN DE STAGE

PERSPECTYS – 1 Rue LEFEBVRE 83500 LA SEYNE SUR MER – Numéro SIRET : 80428209300033 – Numéro de déclaration d'activité : 93830522083 (auprès du préfet de région de : PACA)

PERSPECTYS
1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953

Sanction de la formation

Attestation de formation « Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » délivrée en fin de stage, mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis.

Cette formation ne constitue pas une certification enregistrée au RNCP ou au Répertoire spécifique.

Équivalences, passerelles, suites de parcours et débouchés

Dispenses / équivalences (personnes réputées satisfaire à l'obligation)

Sont dispensées de suivre la présente formation, au titre de l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime :

- Les personnes justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins **trois ans** au sein d'une entreprise du secteur alimentaire, comme gestionnaire ou exploitant (art. L. 233-4, al. 2) ;
- Les titulaires d'un **diplôme ou titre à finalité professionnelle de niveau 3 et supérieurs**, inscrit au RNCP et délivré à compter du 1er janvier 2006, figurant en annexe de l'arrêté du 18 novembre 2024 (ex. : CAP cuisine, CAP commercialisation et services en HCR, Bac pro cuisine, BP arts de la cuisine, BTS management en hôtellerie-restauration option B, titres professionnels de cuisinier, etc.).

Note : l'appellation « niveau 3 » correspond à l'ancien « niveau V » (nomenclature 2019) ; le niveau d'entrée reste inchangé.

Passerelles

Cette action ne constituant pas une certification enregistrée, elle n'ouvre pas de passerelle inter-certifications.

Suites de parcours et débouchés

- **Débouché :** satisfaire à l'obligation réglementaire permettant d'ouvrir, reprendre ou exploiter un établissement de restauration commerciale.
- **Suites de parcours :** élaboration / actualisation du plan de maîtrise sanitaire (PMS), formation HACCP approfondie, gestion des allergènes (règlement (UE) n° 1169/2011 « INCO »), formation « référent hygiène ».

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formateur (trice) diplômé(e) et expérimenté (e) depuis 17 ans

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation

PERSPECTYS – 1 Rue LEFEBVRE 83500 LA SEYNE SUR MER – Numéro SIRET : 80428209300033 – Numéro de déclaration d'activité : 93830522083 (auprès du préfet de région de : PACA)

PERSPECTYS
1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953

- Documents supports de formation projetés et écrits
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets
- Formation en présentiel
- Les contenus des formations évoluent en tenant compte des nouvelles prescriptions réglementaires
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Attestation de fin de formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Feuille de présence émargée par demi-journée
- Formulaires d'évaluation de la formation

Effectif de groupe

Une à douze personnes maximums

Modalités de la formation

Lieux : En organisme de formation / Dans vos locaux
Date : Selon vos disponibilités
Modalités :

- La formation peut être financée en fonds propres.
- Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.

Depuis le 1er janvier 2023, cette formation n'est plus éligible au compte personnel de formation (CPF). D'autres dispositifs (OPCO, financements privés) restent mobilisables.

Tarif

Formation intra-entreprise : Un devis personnalisé est établi sur demande.

Délais d'accès

Inscription au plus tard 7 jours avant le début de la session ; entrée en formation sous 2 à 4 semaines en moyenne après réception de la demande *(délais à ajuster selon les demandes de financement auprès de certains OPCO)*.

Modalités d'accès à la formation

Pour vous inscrire à cette formation contacter :
Laëtitia PIEDDESAUX : 06.52.90.69.53 – laetitia.px@perspectys.fr

PERSPECTYS
1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

PERSPECTYS s'engage à étudier toute situation de handicap afin d'identifier les adaptations nécessaires (pédagogiques, matérielles, organisationnelles) et, si besoin, d'orienter vers les partenaires compétents. Merci de signaler votre situation dès l'inscription afin d'anticiper les aménagements.

Vous êtes en situation de handicap : contacter Madame SAILHAN Sylvie au 09-81-08-22-46

Indicateurs de résultats

Résultats 2025 pour 30 stagiaires

NB : *98% des clients ont été satisfaits des prestations de formation de PERSPECTYS*
100% des clients ont obtenu leur attestation de formation ***HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE***

Mentions légales de l'organisme de formation

Certification Qualiopi délivrée au titre des catégories :

« Actions de formation - Bilan de compétences » *RNQ-24/04/2161.*

Date du document 21/01/2019
Mise à jour le 09/07/2026