

Connaître les règles et obligations en hygiène alimentaire

Référence : FCORIS0001

Thématique : Me former à la prévention des risques

FORMATION CONTINUE

Titre de la formation

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

Cette formation est spécifique et adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et conforme au décret du 24 juin 2011 et à l'arrêté du 12 février 2024 (Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire).

A l'issue de cette formation, vous pourrez obtenir l'attestation à présenter en cas de contrôle sanitaire.

Taux de satisfaction 1er semestre 2025 : 100%

98,11% des stagiaires se déclarent satisfaits

concernant la possibilité de mettre en œuvre les connaissances acquises en formation dans leur activité

« Maîtriser les pratiques de l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale et vous conformer à l'obligation légale. »

Objectifs

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

Public

- Porteur de projet en restauration commerciale (restauration sédentaire, food truck, vente de plats cuisinés sur les marchés,...)
- Chef d'entreprise, conjoint(e), salarié(e) en restauration commerciale

Contenu détaillé

1-Aliments et risques pour le consommateur

:

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

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

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
- L'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire et nationale en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels

3-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) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- Le GPBH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille
- La traçabilité



[Consulter ici les objectifs et contenus détaillés](#)

Prérequis

- Aucun prérequis nécessaire

Méthodes et moyens mobilisés

Méthode

- Le formateur diffuse un diaporama et fournit à chaque participant des supports pédagogiques et/ou des références bibliographiques
- La pédagogie mise en œuvre comprend :

- un tour de table avec recueil des attentes des participants par le formateur
- des exposés du formateur avec des exemples concrets
- des études de cas spécifiques à votre activité
- des apports de conseils de la part du formateur

Moyens

- Salle de formation équipée et/ou laboratoire alimentaire pour les mises en situation

Modalité d'évaluation

- Evaluation des acquis de la formation par le formateur

Durée

- 2 jours
en présentiel
(14 h)

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session

Tarif

- 420 €
nets de taxe

pour les 2 jours (forfait)
avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:

«

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

»

- Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter



Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Nota : formation NON éligible au PASS CMA Liberté



Nous contacter



Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 10 septembre 2025

Délivré par:

- Saumur, antenne CMA (49) : 5, quai Comte Lair - 49400 SAUMUR
- Angers (CMA49 accueil) : 5, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) : 5, allée des Liards - BP18129 - 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Angers (CMA49 formation continue) : 5, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Laval (CMA53 formation continue) : 5, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans (CMA72 formation continue) : 5, cour Etienne-Jules Marey - CS 81630 - 72016 LE MANS CEDEX 2
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) : 35, rue Sarah Bernhardt - CS 90075 - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX
- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Fontenay-Le-Comte, Maison de l'Entreprise et du Territoire (85) : Maison de l'Entreprise et du Territoire - 16, rue de l'Innovation - 85200 FONTENAY-LE-COMTE
- Cholet, antenne CMA (49) : 5 Boulevard Pierre LECOQ - LA NOVATHEQUE - ZAC du Carteron - 49300 CHOLET

Prochaines sessions:

- Laval (CMA53 formation continue) - Lundi 02 et mardi 03 mars 2026
- Inscription avant le 23/02/2026
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Lieu de formation : A la maison de l'entreprise de Saint-Nazaire - les jeudi et vendredi 5 et 6 mars 2026
- Inscription avant le 27/02/2026
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Jeudi 2 et Vendredi 3 Avril 2026
- Inscription avant le 26/03/2026
- Laval (CMA53 formation continue) - Lundi 27 et mardi 28 avril 2026
- Inscription avant le 20/04/2026
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - Les mercredi 29 et jeudi 30 avril 2026
- Pas de date limite d'inscription
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - les mardi 26 et mercredi 27 mai 2026
- Inscription avant le 25/05/2026
- Cholet, antenne CMA (49) - Jeudis 28 & 29 mai 2026 - Pas de date limite d'inscription
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Lundi 1er et Mardi 2 Juin 2026
- Inscription avant le 26/05/2026
- Saumur, antenne CMA (49) - Les jeudis 04 & 05 juin 2026 - Pas de date limite d'inscription
- Laval (CMA53 formation continue) - Lundi 15 et mardi 16 juin 2026
- Inscription avant le 08/06/2026
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Lundi 31 août et mardi 1er septembre 2026 - Inscription avant le 24/08/2026
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - Mardi 15 et mercredi 16 septembre 2026
- Pas de date limite d'inscription
- Laval (CMA53 formation continue) - Lundi 28 et mardi 29 septembre 2026
- Inscription avant le 28/09/2026
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Mercredi 14 et jeudi 15 octobre 2026
- Inscription avant le 08/10/2026
- Laval (CMA53 formation continue) - Lundi 16 et mardi 17 novembre 2026
- Inscription avant le 09/11/2026
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Lundi 07 et mardi 08 décembre 2026
- Inscription avant le 30/11/2026

Tarifs:

- CHEF(FE) D'ENTREPRISE - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact