

## 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 2025 : 100%

99,3% 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

#### Contenu

- **Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale**
  - 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 (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
    - Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
    - Les contrôles officiels
- **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale**
  - Aliments et risques pour le consommateur :
    - Les différents dangers
    - Les dangers biologiques, y compris parasites
    - Les mesures de maîtrise des dangers
  - 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

## Public

- Toute personne travaillant ou ayant un projet de création ou de salariat dans le secteur alimentaire

## Prérequis

- Aucun prérequis nécessaire pour cette formation

## Information complémentaire

- Pour suivre au mieux la formation, nous recommandons de disposer d'un smartphone ou d'une tablette avec une connexion internet pour réaliser les évaluations de formation.

## Méthodes mobilisées

- 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
  - des mises en situation avec manipulation de matériel

## Moyens mobilisés

- Salle de formation avec accès Internet et équipée selon les besoins : postes informatiques et/ou vidéo projecteur et/ou ENI et/ou tableau blanc et/ou paper

board  
et plateau technique pour les mises en situation.

### **Modalités d'évaluation**

- Positionnement et évaluation des acquis de la formation par le formateur

### **Durée**

- 2 jours  
en présentiel  
(14 heures)

### **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 : 20 mars 2026*

### 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 Pâturaux - 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:

- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - les mardi 26 et mercredi 27 mai 2026  
- Inscription avant le 18/05/2026
- Cholet, antenne CMA (49) - Le jeudi 28 & vendredi 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
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - Les jeudi 4 et vendredi 5 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
- Angers (CMA49 formation continue) - Le jeudi 25 et vendredi 26 juin 2026  
- Inscription avant le 18/06/2026
- 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
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - Mardi 24 et mercredi 25 novembre 2026  
- Pas de date limite d'inscription
- 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