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 règlementation 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
- **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 maitrise 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

Se préinscrire

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 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:

- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - Mardi 24 et mercredi 25 novembre 2026 - Pas de date limite d'inscription
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Lundi 7 et Mardi 8 Décembre 2026 - Pas de date limite d'inscription
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Mercredi 16 et jeudi 17 décembre 2026 - Inscription avant le 09/12/2026
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Le Lundi 1er et Mardi 2 Février 2027 - Inscription avant le 25/01/2027
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Mardi 02 et mercredi 03 février 2027 - Inscription avant le 26/01/2027
- Angers (CMA49 formation continue) - Le mardi 09 et le mercredi 10 février 2027 - Inscription avant le 26/01/2027
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - Le jeudi 18 et vendredi 19 février 2027 - Inscription avant le 11/02/2027
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Jeudi 1er et vendredi 02 avril 2027 - Inscription avant le 26/03/2027
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Le lundi 5 et Mardi 6 Avril 2027 - Inscription avant le 29/03/2027
- Angers (CMA49 formation continue) - Le mardi 20 et le mercredi 21 avril 2027 - Inscription avant le 06/04/2027
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Jeudi 03 et vendredi 04 juin 2027 - Inscription avant le 27/05/2027
- Angers (CMA49 formation continue) - Le mardi 08 et mercredi 09 juin 2027 - Inscription avant le 25/05/2027
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Le Lundi 21 et Mardi 22 Juin 2027 - Inscription avant le 14/06/2027

Tarifs:

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