PROGRAMME DE FORMATION — SANTÉ & PRÉVENTION

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

Formation obligatoire de 14 heures — article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime

Couramment appelée formation HACCP ou formation hygiène alimentaire — en intra-entreprise à Cambrai, Douai, Valenciennes et dans le Caudrésis

Conforme au référentiel de l'annexe I de l'arrêté du 12 février 2024

DUREE	14 heures, réparties sur 2 journées consécutives
PARTICIPANTS	De 4 à 12 stagiaires
PUBLIC	Toute personne travaillant en restauration commerciale : restauration traditionnelle, cafétéria, libre-service, restauration rapide, vente à emporter, food truck, salon de thé, traiteur avec consommation sur place
PREREQUIS	Aucun. Savoir lire, écrire et comprendre le français est nécessaire au suivi de la formation.
MODALITE	Présentiel. Au moins 2 heures par période de 7 heures sont consacrées à des mises en situation avec manipulation de matériel, en présence des stagiaires.
LIEU	Dans votre établissement (intra-entreprise). Les mises en situation avec manipulation de matériel sont réalisées dans votre environnement de travail, avec vos équipements et vos procédures.
DELAI D'ACCES	Sur inscription, selon le calendrier des sessions et les modalités de financement
TARIF	Sur devis — nous consulter pour les sessions en intra-entreprise

Sur la dénomination.

Cette formation est couramment appelée **« formation HACCP »** ou **« formation hygiène alimentaire »**. Sa dénomination officielle, celle qui figure sur votre attestation et qui sera vérifiée lors d'un contrôle, est **« formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »**.

Elle ne doit pas être confondue avec la formation HACCP au sens du règlement européen, qui relève d'une autre obligation.

BON A SAVOIR — L'OBLIGATION ET SON CADRE

Au moins une personne formée par établissement. L'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime impose à tout établissement de restauration commerciale de compter dans son effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire. Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 précise les établissements concernés.

Un contenu et une durée fixés par arrêté. L'arrêté du 12 février 2024, qui a abrogé celui du 5 octobre 2011, fixe la durée à 14 heures et définit le référentiel de formation en annexe I. Les organismes doivent aborder l'intégralité des capacités et des savoirs qu'il prévoit.

La fin du tout-distanciel. Le même arrêté impose une période de deux heures minimum par période de sept heures en présence des stagiaires, dédiée à des mises en situation avec manipulation de matériel. Une formation entièrement à distance ne satisfait plus à l'obligation.

Des dispenses existent. Sont notamment dispensées les personnes titulaires de certains diplômes du secteur alimentaire, ainsi que celles justifiant de trois années d'expérience dans une entreprise du secteur comme gestionnaire ou exploitant.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat et les principales obligations de moyens
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître le paquet hygiène
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène de son secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées

CONTENU — REFERENTIEL DE L'ARRETE DU 12 FEVRIER 2024

Le contenu suit les trois parties du référentiel officiel.

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction aux notions de danger et de risque

Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments : le monde microbien — bactéries, virus, levures et moisissures — et leurs toxines, le classement en utiles et nuisibles, les conditions de multiplication, de survie et de destruction, la répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les autres dangers biologiques : les parasites
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes et aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première, les conditions de préparation, la chaîne du froid et la chaîne du chaud, la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps, l'hygiène des manipulations, les conditions de transport, l'entretien des locaux et du matériel

Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques : résidus de produits de nettoyage, phytosanitaires, désinfectants
- Dangers physiques : corps étrangers
- Dangers biologiques : les allergènes à déclaration obligatoire

2. Les fondamentaux de la réglementation

Notions de déclaration, d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément

- Les formulaires Cerfa 13984 et 13982

L'hygiène des denrées alimentaires

- Le paquet hygiène et le règlement (CE) n° 852/2004
- Les principes de base et les obligations de résultat
- La traçabilité et la gestion des non-conformités, dont l'article L.201-7 du Code rural et de la pêche maritime
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le HACCP

Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables au commerce de détail

- Articles R.412-12 à R.412-14 du Code de la consommation

Les contrôles officiels

- Les autorités compétentes et leurs missions, les organismes délégataires chargés des contrôles
- Le déroulement d'une inspection, les points contrôlés et les documents demandés
- Les suites possibles : avertissement, mise en demeure, procès-verbal, fermeture administrative
- AlimConfiance : la mise en transparence des résultats des contrôles
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène : saisie, procès-verbal, amende transactionnelle, fermeture
- Les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

3. Le plan de maîtrise sanitaire

La responsabilité de l'exploitant

Les bonnes pratiques d'hygiène

- L'hygiène du personnel et des manipulations : tenue, lavage des mains, état de santé, formation
- Le respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement
- Les durées de vie : durée de durabilité minimale et date limite de consommation
- Les procédures de congélation et de décongélation
- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks
- Le nettoyage et la désinfection : plan, protocoles et vérification de l'efficacité
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- Les contrôles à réception et à expédition
- Les process à maîtriser selon la typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche, cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles, refroidissement rapide
- L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et de l'origine des viandes
- L'approvisionnement en eau

Les principes de l'HACCP

- Les sept principes et les douze étapes de la méthode
- L'analyse des dangers, la détermination des points critiques, les limites critiques
- La surveillance, les actions correctives, la vérification et la documentation

Les mesures de surveillance et de vérification

- Les autocontrôles et leurs enregistrements, tenant compte du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- Le dossier du plan de maîtrise sanitaire : composition, mise à jour, archivage

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur

- Utilisation du GBPH applicable à votre activité et mesures spécifiques qu'il détaille

La traçabilité

- Organisation, enregistrements et gestion des retraits-rappels

> **Les mises en situation avec manipulation de matériel**
> Conformément à l'article 2 de l'arrêté, au moins deux heures par période de sept heures se déroulent en présence des stagiaires et sont consacrées à des mises en situation avec manipulation de matériel : relevés de températures, protocole de lavage des mains contrôlé, lecture d'étiquettes et de dates de durabilité, identification de non-conformités, remplissage des documents d'autocontrôle.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques, adaptés à l'activité réelle des participants. Étude de cas à partir de situations rencontrées en établissement, analyse de documents d'autocontrôle, exercices de relevés et de traçabilité.

Supports projetés, documents types du plan de maîtrise sanitaire, matériel de démonstration : thermomètres, produits d'entretien étiquetés, fiches de traçabilité. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur est présenté et utilisé en séance.

Un livret de formation est remis à chaque stagiaire. Il reprend l'ensemble des savoirs du référentiel et sert de document de référence au retour en établissement.

MOYENS A METTRE A DISPOSITION

La formation se déroulant dans vos locaux, l'établissement met à disposition :

- Une salle permettant la projection et le travail en groupe, pour la partie théorique
- L'accès à la cuisine ou à un espace de préparation, pour les mises en situation
- Le matériel courant de l'établissement : thermomètres, équipements de froid et de cuisson, produits d'entretien et leurs fiches techniques
- Les documents du plan de maîtrise sanitaire en vigueur, s'il existe, ainsi que le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur
- Un interlocuteur présent le jour de la formation

L'organisme fournit les supports pédagogiques, le livret remis à chaque stagiaire et documents types.

À défaut d'accès à un espace de préparation, les mises en situation sont adaptées, sans réduction de leur durée.

ENCADREMENT

Formateur justifiant d'une expérience professionnelle en restauration ou en sécurité sanitaire des aliments, et d'une compétence pédagogique attestée.

ÉVALUATION ET VALIDATION

Les acquis sont évalués en continu lors des mises en situation, puis par un questionnaire de fin de formation portant sur l'ensemble du référentiel.

Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant. Elle mentionne les objectifs, la nature et la durée de l'action, les résultats de l'évaluation des acquis, ainsi que le numéro d'enregistrement de l'organisme au répertoire ROFHYA. Elle constitue le justificatif à présenter lors d'un contrôle officiel.

ACCESSIBILITE — SITUATION DE HANDICAP

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre Référente Handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires : supports adaptés, aménagement du rythme, matériel spécifique. Contactez-nous en amont pour toute situation particulière.

TARIF ET FINANCEMENT

Tarif : sur devis. Nous consulter pour les sessions en intra-entreprise.

Cette action entre dans le champ de la formation professionnelle continue : elle peut être financée par le plan de développement des compétences de l'entreprise, avec une prise en charge possible par votre opérateur de compétences.

Cette formation n'est pas éligible au compte personnel de formation : les modules intitulés « hygiène alimentaire » présents sur Mon Compte Formation sont des blocs de compétences rattachés à d'autres certifications et ne délivrent pas l'attestation prévue à l'article L.233-4.

Programme mis à jour — 11.2026