

FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

À qui s'adresse la formation hygiène alimentaire obligatoire ?

La formation hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale est obligatoire en France depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale (traditionnelle ou rapide).

Au moins un membre du personnel de chaque entreprise de restauration commerciale doit avoir bénéficié d'une formation « **Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale** » de 14 heures*, aussi connue sous l'ancienne appellation « Formation HACCP »

Public

Salariés de SIAE, accompagnés par un chargé d'insertion professionnelle

Demandeurs d'emploi

Entreprises (privées, publiques) Associations...

Type de formation

Formation modulaire

Durée et modalités

5 jours de formation – 35 heures

Formation en présentiel - Synchrone

Prérequis

Niveau A1

Coût de la formation

525€ Le prix de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou des partenaires.

Résultats

92,94 % (taux satisfaction 2023)

95,45 % (taux de recommandation 2023)

**Pour publics relevant des SIAE, accompagnés par un chargé d'insertion professionnelle, la formation est proposée sur une durée de 35H00.*

Accessibilité aux publics en situation d'handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous vous invitons à prendre contact avec notre équipe et à nous faire part des aménagements dont vous pourriez avoir besoin, nous nous engageons à tout mettre en œuvre pour y répondre favorablement. Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez notre référente H+ : sorayabourara@ofelia.fr



Formateurs filière Intervenants

Professionnels de la restauration collective, et en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire

Délais d'accès

La durée estimée entre la demande et le début de la formation est variable entre 1 semaine et 3 mois en fonction du profil du candidat et des modalités de prises en charge.

Contrôle de l'assiduité

Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée et attestation de présence à l'issue de la formation

Poursuite de parcours

Technique de nettoyage, Nettoyage mécanisé, Bio nettoyage

Objectifs de la formation

Assimiler des bases de l'alimentation équilibrée et de la planification des repas

Comprendre les régimes alimentaires spécifiques et les enjeux du gaspillage alimentaire

Maîtriser les consignes, le vocabulaire professionnel et les interactions en cuisine et en salle

Acquérir des compétences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Comprendre les obligations réglementaires liées à la restauration commerciale.

Être capable d'identifier et de gérer les risques alimentaires.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans un cadre professionnel.

Obtenir la certification

Programme

✦ **Jour 1 : Introduction à la formation et acquisition des bases de l'alimentation équilibrée (7h)**

Explication du déroulé de la formation : objectifs, méthodologie et évaluation

Brise-glace et présentation des participants

Test de positionnement

Présentation du site **Manger-Bouger.fr** et des recommandations officielles

La **pyramide alimentaire** : classification des groupes d'aliments et leurs rôles

Notions essentielles : macronutriments (protéines, glucides, lipides) et micronutriments (vitamines, minéraux)

Planifier ses repas pour éviter les achats inutiles et limiter les coûts

Lecture des étiquettes et comparaison des prix en magasin

Optimiser ses achats : choisir entre produits frais, surgelés et conserves

✦ **Jour 2 : Régime alimentaire, réduction du gaspillage alimentaire et optimisation des repas (7h)**

Présentation des différents régimes alimentaires

Allergies alimentaires et intolérances

Les besoins nutritionnels spécifiques et recommandations diététiques adaptées

Impact de l'alimentation sur la santé et prévention des maladies

Enjeux économiques et environnementaux du gaspillage alimentaire

Comprendre la différence entre DLC et

DDM : Apprendre à consommer sans risque

Techniques pour conserver les aliments plus longtemps

Comment réutiliser les restes pour préparer de nouveaux repas

Recettes anti-gaspillage et astuces de cuisine durable

Techniques de congélation et conservation sous vide

Élaborer un **menu hebdomadaire** équilibré et économique

Introduction au **batch cooking** : cuisiner à l'avance pour gagner du temps et économiser

✦ **Jour 3 : Communication et compréhension des consignes en cuisine et en salle (7h)**

Lexique des postes en cuisine et en salle (commis, chef de rang, plongeur, etc.)

Expressions usuelles en restauration (« Envoi des plats », « Mise en place »)

Lecture et compréhension d'un bon de commande et d'une fiche de préparation

Comprendre les ordres et instructions professionnelles (« Dresse l'assiette », « Mets en température »)

Lecture et interprétation d'une fiche technique

Pratique du langage en situation réelle (interaction avec un chef ou un collègue)

Évaluation formative

✦ **Jour 4 : Certification hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale (1^{ère} partie) (7h)**

Explication du déroulé de la formation : objectifs, méthodologie et évaluation

Les bases de l'hygiène alimentaire : normes HACCP, TIAC, règles 5M

Avant production : hygiène corporelle, tenue, lavage des mains.

Principes de la réglementation en hygiène alimentaire : responsabilités, autocontrôles
Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : guide d'hygiène, gestion des températures, séparation des zones de travail
Production culinaire : DLC, traçabilité, marche en avant.
Traçabilité et gestion des stocks, contrôle qualité

Jour 5 : Certification hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale (2^{ème} partie) (7h)

Le service : self, buffets, gestion des plats témoins.
Nettoyage : locaux, plonge, gestion des déchets.
Les micro-organismes : types, températures, zones de danger.
Principes de la réglementation en hygiène alimentaire : responsabilités, autocontrôles
Dangers alimentaires : biologiques, chimiques, physiques, allergènes ; impacts pour le consommateur
Maîtrise de la chaîne du froid et du chaud, hygiène des manipulations et des locaux
Gestion des non-conformités, élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Synthèse et validation des acquis

Moyens pédagogiques

Exposés théoriques, études de cas, ateliers, discussions et échanges d'expériences

Certification de la formation

Cette formation est réalisée dans le cadre de l'habilitation accordée par le **Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**, conformément aux dispositions de **l'ARRETE n° 2024/12-33 du 19 décembre 2024, portant publication de la liste des organismes de formation autorisés à mettre en œuvre l'action de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.**

Remise d'une attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des

établissements de restauration commerciale, délivrée par OFELIA par délégation de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Remise d'une attestation des acquis

Modalité d'évaluation des acquis et de la satisfaction

Validation pratique des mises en situation
Un questionnaire d'évaluation à chaud de la satisfaction sera rempli par chaque stagiaire suivi d'une évaluation globale sous forme de tour de table. Bilan et comptes rendus envoyés aux commanditaires de la formation

Sources réglementaires

Quels établissements sont concernés ?

<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/quels-etablissements-sont-concernes-a491.html>

Quel est le contexte réglementaire ?

<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/quel-est-le-contexte-reglementaire-a5442.html>

Quels sont les organismes de formation habilités dont le siège social est en région Auvergne-Rhône-Alpes ?

<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/quels-sont-les-organismes-de-formation-habilites-dont-le-siege-social-est-en-a495.html>