

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

Contexte professionnel

Tout responsable de structure manipulant des denrées alimentaires est tenu de se former, ainsi que son personnel, à l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Dans ce cadre, l'**arrêté du 12 février 2024** fixe le cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Cette formation vous permettra d'**identifier les risques alimentaires pour le consommateur** et d'**établir un plan de maîtrise sanitaire** destiné à les prévenir.

Public et conditions d'accès

Toute personne intervenant en restauration commerciale, collective, rapide ou cafétéria, de façon permanente ou occasionnelle.

Toute personne exerçant une activité commerciale en lien avec les denrées alimentaires.

Prérequis : Evoluer professionnellement dans le secteur de la restauration commerciale.

Effectif minimum par groupe : **8** apprenants.

Effectif maximum par groupe : **12** apprenants.

 Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs

- ✓ **Identifier** les risques alimentaires pour le consommateur.
- ✓ **Distinguer** les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale.
- ✓ **Etablir** son plan de maîtrise sanitaire.

Contacts

CMA Formation Schiltigheim

30 avenue de l'Europe, 67300 SCHILTIGHEIM

☎ 03 88 19 79 07 / ✉ gestionfc67@cm-alsace.fr

CMA Formation Colmar

13 avenue de la République, 68000 COLMAR

☎ 03 89 20 84 62 / ✉ gestionfcc@cm-alsace.fr

CMA Formation Mulhouse

12 boulevard de l'Europe, 68100 MULHOUSE

☎ 03 89 46 89 05 / ✉ gestionfcm@cm-alsace.fr

Référente handicap - Véronique LITTEL

☎ 03 88 19 79 17 / ✉ vlittel@cm-alsace.fr

Tarif

420,00 euros nets de taxes.

Possibilité de prise en charge totale ou partielle en fonction de la situation propre au participant.

Lieu et date

 La formation est proposée au sein des sections CMA de Schiltigheim, Colmar et Mulhouse.

 Pour connaître les calendriers de formation, nous contacter ou consulter la programmation sur notre site internet : www.cm-alsace.fr.

Durée de la formation - délai d'accès

2 jours - 14 heures

Le délai moyen d'accès à la formation est de 15 jours.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en Formation Continue.

Modalités de validation

La participation effective à l'intégralité de la formation permet la délivrance d'une **attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux de recommandation
NC	90% (51 répondants en 2025)	98% (en 2025)

PROGRAMME

- ☑ **Aliments et risques pour le consommateur**
 - Les différents dangers
 - Les dangers biologiques, y compris parasites :
 - La microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les mesures de maîtrise des dangers
- ☑ **Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale**
 - Les 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 (Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation)
- Les contrôles officiels
- ☑ **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 GBPH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille
 - La traçabilité

Modalités pédagogiques

- Formation réalisée **en présentiel** et conduite à travers **une pédagogie active et participative** s'appuyant sur de nombreuses études de cas et exemples concrets, avec immersion au sein d'un laboratoire de production.

Équipement technique

- Les moyens matériels mobilisés sont en adéquation avec les objectifs de la formation et le programme associé. Dans ce cadre, une session « Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » se décompose en 10h00 conduites au sein d'une salle de formation disposant entre autres équipements d'un vidéoprojecteur et d'un accès internet haut débit, et 4h00 réalisées au sein d'un laboratoire de production.

Modalités d'évaluation

- **Positionnement** en amont de la formation.
- **Évaluations formatives** effectuées durant toute la durée de la formation.
- **Évaluation sommative** : élaboration de son plan de maîtrise sanitaire.

Intervenants

Formateurs consultants diplômés HACCP **experts en hygiène alimentaire et sécurité en restauration**.



**Retrouvez toutes
nos formations
sur notre site**



FORMATIONS COURTES
FORMATIONS DIGITALES
CERTIFICATIONS
FORMATIONS INDIVIDUALISÉES

Conditions générales
de vente :

