

Mise à jour : Avril 2026

Public :

Tout public

Salariés, Artisan
Demandeurs d'emploi
Chefs d'entreprise, conjoints
collaborateurs, conjoints associés
Autre nous consulter

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Aucun prérequis

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

14 heures de formation
soit 2 journées de 7 heures

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

Nous contacter

Objectif de qualification :

NC

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'organiser et gérer l'activité d'un établissement de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur, en maîtrisant les risques alimentaires et en mettant en œuvre un plan de maîtrise sanitaire adapté à son contexte professionnel.

Compétences visées et résultats attendus :

- Distinguer les grands principes de la réglementation communautaire et nationale applicable à la restauration commerciale, et évaluer les enjeux et suites des contrôles officiels ;
- Analyser les risques alimentaires pour le consommateur (dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes) et sélectionner les mesures de maîtrise adaptées ;
- Appliquer les règles de traçabilité et de gestion des non-conformités dans son environnement professionnel, en s'appuyant sur le GBPH du secteur ;
- Élaborer et mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire en intégrant les bonnes pratiques d'hygiène et les principes de la méthode HACCP ;
- Identifier les déviations dans ses pratiques professionnelles et mettre en œuvre des mesures correctives adaptées et priorisées.

En 2025, 206 personnes se sont inscrites et ont suivi intégralement la formation dont 205 ont répondu à notre enquête pour un taux de satisfaction de 90% et un taux de recommandation de 99%

Lieu de formation & contact :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est - Etablissement des Ardennes :
8 rue de Clèves
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
Tél. : 03.24.56.81.81
formation08@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est - Etablissement de l'Aube :
37 Rue des Bas Trévois - 10000 TROYES
Tél. : 03.25.82.62.06
formation10@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est - Etablissement de la Marne :
68 boulevard Lundy
51086 REIMS Cedex
Tél. : 03.26.61.27.25
formation51@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est - Etablissement de la Haute-Marne :
9 rue Decrès
52000 CHAUMONT Cedex
Tél. : 03.25.32.19.77
formation52@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est - Etablissement de la Meurthe-et-Moselle :
4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU

40 rue Carnot - 54150 VAL DE BRIEY
Tél. : 03.83.95.60.58
formation54@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est - Etablissement de la Meuse :
Route du Pont de Dammarie - Bâtiment Les Roises 3è étage
55000 SAVONNIERES-DEVANT-BAR

23 rue de la Belle Vierge
55100 VERDUN
Tél. : 03.29.79.76.65
formation55@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est - Etablissement des Vosges :
22 rue Léo Valentin - BP 21159
88060 EPINAL Cedex
Tél. : 03.29.69.55.55
formation88@cma-grandest.fr

Contenu :

Les grands principes de la réglementation en restauration commerciale

- Responsabilités des opérateurs (dirigeant, personnel, prestataires) ; obligations de résultat et de moyen
- Déclaration, agrément et dérogation (Cerfas 13984 et 13982) ; paquet hygiène ; plan de maîtrise sanitaire (PMS) ; autocontrôles
- Arrêtés en vigueur (art. R.412-12 à R.412-14 du code de la consommation)
- Contrôles officiels : rôle DDPP et ARS, grilles de contrôle, suites (saisie, PV, fermeture), AlimConfiance
- Risques juridiques et de réputation liés à une insuffisance d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

- Les 4 familles de dangers : chimiques, physiques, allergènes (et obligations d'affichage), biologiques (microorganismes et parasites)
- Microbiologie : monde microbien, conditions de multiplication/survie/destruction, répartition dans les aliments
- Principaux pathogènes, TIAC et associations pathogènes/aliments
- Mesures de maîtrise : qualité matière première, chaîne du froid/chaud, DLC/DDM, congélation/décongélation, séparation des activités, hygiène des manipulations, transport, nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles

Traçabilité et gestion des non-conformités

- Principes et mise en œuvre opérationnelle de la traçabilité (dont art. L.201-7 du code rural)
- Gestion des non-conformités, organisation des stocks, affichage de l'origine des viandes
- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur

Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et méthode HACCP

- Responsabilité de l'exploitant ; BPH : hygiène du personnel, températures, DLC/DDM, nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles, contrôles réception/expédition
- Procédures spécifiques : parasitismes produits de la pêche (sushis), cuisson viande hachée (E. coli EHEC), refroidissement rapide
- Les 7 principes HACCP : identification des CCP, mesures correctives
- Autocontrôles, enregistrements, classement des denrées (prêtes à manger / non prêtes)

Mise en pratique : audit et autocontrôles

Atelier audit blanc sur parcours simulé :

- Collecter des preuves (observations, enregistrements, documents)
- Identifier les déviations et les écarts par rapport à la réglementation
- Établir un diagnostic synthétique
- Construire un plan d'actions priorisé à partir des écarts observés
- Proposer des mesures correctives adaptées

Ateliers de contrôle :

- Contrôle des huiles de friture (en face à face ou par photos)
- Test de lavage des mains (révélateur de contamination)
- Simulation d'autocontrôles sur les zones suivantes : quai de réception, zone de réception, chambres froides (produits laitiers, fruits et légumes, 4ème et 5ème gamme, DOA, viandes), épicerie, congélateur, local boissons sous-sol

Coût de la formation :

30€/H Net de taxe par stagiaire

- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation selon les règles définies par les dispositifs de financement existant (OPCO, FAFCEA, ...).
- Nous contacter

Equipements :

- Salle équipée de vidéoprojecteur et/ou de tableau blanc numérique interactif
- Accès WIFI

Participants :

12 stagiaires maximum

Session ouverte à partir de 5 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

Information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est* /ou nous contacter.

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation théorique ponctuée d'études de cas concrets et d'exercices pratiques.
- Echanges permanents entre formateur et stagiaires.
- Remise de documents type et d'un guide : supports législatifs et réglementaires.
- Méthode déductive et inductive comportant des apports de connaissances, ainsi que des exercices pratiques.
- Echange, cours théorique, retour sur expérience, débat sur les différentes activités.
- Étude de cas concrets suivie de 4H d'ateliers de mise en pratique en laboratoire.

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Auto-évaluation par un questionnaire de connaissance.
- Évaluations formatives tout au long de la formation.
- Évaluation en fin de formation pour vérifier les compétences acquises par une mise en situation professionnelle et un QUIZZ.
- Remise d'une attestation de suivi.
- Évaluation de la qualité perçue en fin de formation.

Débouchés

NC

Organisation de la formation :

Formation en présentiel dans les établissements départementaux de la CMA de Région Grand Est.

Possibilité de poursuites d'études :

Des formations complémentaires et/ou transversales peuvent être proposées à l'issue de la formation.

Qualification des formateurs :

Formateur professionnel qualifié dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration.

Conditions générales de vente :
à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)