

## Hygiène alimentaire (HACCP)

**FORMATION OBLIGATOIRE**

DURÉE	TARIF	FORMAT	FINANCEMENT
2 jours (14h)	400,00 € net	Présentiel ou Distanciel (au choix)	Éligible OPCO

**Habilitation :** Habilité DRAAF — N° 93 0015 05 2012

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements de restauration commerciale (restaurant traditionnel, cafétéria, libre-service, restauration rapide) doivent avoir dans leur établissement au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. Dispensée par DCFORMATION, habilitée par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) sous le n° 93 0015 05 2012.

### Objectifs de la formation

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale
- Analyser et maîtriser les risques alimentaires à travers la méthode HACCP
- Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Connaître la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques liés aux aliments

### Programme détaillé

#### Jour 1 — Les bonnes pratiques d'hygiène

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale
- La réglementation : Paquet Hygiène, règlements européens, arrêtés ministériels
- Les dangers biologiques, chimiques et physiques
- La maîtrise des températures : chaîne du froid et du chaud
- L'hygiène du personnel, des locaux et du matériel
- La réception et le stockage des matières premières

#### Jour 2 — La méthode HACCP et le PMS

- Les 7 principes de la méthode HACCP

- Les 12 étapes de mise en œuvre
- Les points critiques (CCP) et leur surveillance
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : structure et documents
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Évaluation des acquis et remise de l'attestation

## Public visé

---

Tout professionnel de la restauration commerciale :

- Gérants et exploitants d'établissements de restauration
- Cuisiniers, commis, personnels de salle
- Créateurs ou repreneurs d'entreprise de restauration
- Toute personne manipulant des denrées alimentaires

## Prérequis

---

Aucun prérequis. Formation ouverte à tous les publics majeurs.

## Modalités pédagogiques

---

Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques. Études de cas concrets en restauration commerciale. Support de cours remis au stagiaire.

## Modalités d'évaluation

---

Évaluation des acquis par QCM et cas pratiques en fin de formation.

## Validation / Certification

---

Attestation de formation en hygiène alimentaire délivrée en fin de formation, conforme à l'obligation légale du décret n° 2011-731.

## Informations pratiques

---

<b>HORAIRES</b> 9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00	<b>DÉLAI D'ACCÈS</b> Inscription possible jusqu'à 2 semaines avant le début de la session, sous réserve de places disponibles.
<b>ACCESSIBILITÉ HANDICAP</b> Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous pour étudier les aménagements possibles.	

