

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



Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Obtention de l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire



Programme

1. 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 (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- Repérer et raisonner les risques physique, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture administrative.
- Connaître de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de préventions nécessaire.
- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS) en fonction de la configuration de l'établissement.



Evaluation et mode de validation des acquis

- ✓ Plusieurs exercices au cours de la formation permettront d'évaluer la mise en pratique des apports de formation
- ☐ Diplômant
- ☒ Certifiant
- ☐ Non-certifiant

En fin de formation vous recevrez :

- Une attestation de formation mentionnant les compétences acquises délivrée par l'IFAC-PM par délégation de la DRAAF Bourgogne Franche-Comté.
- Un certificat de réalisation

Durée et rythme

14 heures - Session selon demandes

Période : Selon les demandes

- | | |
|---|--|
| ☒ En semaine | ☐ Week-end |
| ☒ En journée | ☐ En soirée |
| ☒ Temps plein | ☐ Temps partiel |

Pré-requis

Maîtrise de la langue Française

Public concerné

Professionnels souhaitant transformer ses produits.

Effectif : Minimum : 1 - Maximum : 12

Formateur

Intervenant extérieur—Mme Maurer Sedent

Modalités pédagogiques & méthodes

- | | |
|---|-------------------------------------|
| ☒ En présentiel | ☐ A distance |
| ☒ En salle | ☐ Synchrone |
| ☐ Sur chantier | ☐ Asynchrone |

• Les formateurs privilégient les échanges avec les participants et l'individualisation

• Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs

• Cours en face à face • Mises en pratique

Les contenus des formations évoluent en prenant en compte les nouvelles prescriptions ré-

Rémunération et financement

Rémunération : Non prévu

Financements :

• **Compte Personnel de Formation (CPF)** : NON
• **Autre sources de financements possibles en fonction de votre statut.** Contactez-nous.

Tarifs

25,00€ de l'heure soit 350,00€ net de taxe

Le CFPPA n'est pas soumis à TVA.

Indicateurs de résultats

100 % en 2024/2025

Modalités et délai d'accès

Inscription toute l'année sans délai .

Etapes d'inscription à cette formation :

- 1- Contacter la référente administrative au 03.84.58.49.62 pour obtenir les prochaines dates, le bulletin d'inscription et pour répondre à vos questions.
- 2- Retourner le bulletin d'inscription complété pour obtenir le devis + le contrat de formation (ou la convention si vous êtes une entreprise).
- 3- Finaliser l'inscription en retournant le devis et le contrat/la convention signé/e.



Accueil des personnes en situation de handicap

Vous souhaitez savoir si votre handicap est compatible avec cette formation ou si des aménagements sont possibles ?
Prenez RDV avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

**Référente handicap : PERRIN Nadia -
03.84.58.49.62 - nadia.perrin@educagri.fr**



Contact référente administrative

Secrétariat CFPPA - 03.84.58.49.62
cfppa.valdoie@educagri.fr

Informations pratiques :

Horaires de formation : 8h30-12h et 13h00-16h30
Parking visiteurs sur le parking du gymnase Monceau
Pas de restauration collective
Pas d'hébergement possible

MAJ 20/02/2026



CFPPA – CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES
95 Rue de Turenne - 90300 VALDOIE
Tél : 03 84 58 49 62
cfppa.valdoie@educagri.fr
www.cfppavaldoie.fr