



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



**PUBLIC**

Restaurateur, cuisinier,  
traiteur et commis



**MODALITÉS**

Formation en  
présentiel



**DURÉE**

14 heures

**Cette formation vous intéresse ?**

Contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat

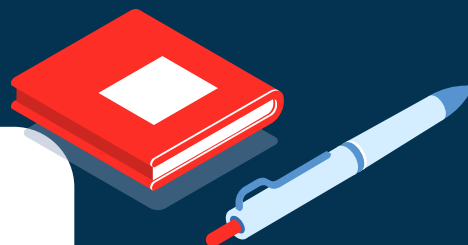
**cma-herault.fr**  04 67 72 72 47



# Pourquoi suivre cette formation ?

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale traditionnelle ou rapide.

Au moins un membre du personnel doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures, aussi connue sous l'appellation « Formation HACCP ». Cette formation vous permet de vous conformer à vos obligations réglementaires.



## Objectifs pédagogiques

- Connaître les risques sanitaires, le contexte réglementaire, la méthode et les outils du système HACCP/hygiène et sécurité alimentaire. Se constituer des règles efficaces tant au niveau des méthodes de travail production/hygiène que des pratiques en matière de gestion documentaire.

## Public

Chef d'entreprise, conjoint collaborateur, salarié, créateur repreneur  
Le responsable doit suivre ou faire suivre à un de ses collaborateurs une formation selon les conditions imposées par le décret du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011

## Accessibilité

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contacter la référente handicap au xx x xx xx xx

## Organisation

Durée : 2 jours (14 heures)  
Horaires : de 9h à 12h30 et 13h30 à 17h

## Coût de la formation

- **Tarif : 420 euros montant net \***

Possibilité de prise en charge financière partielle selon votre statut. \*Régime d'exonération de TVA

## Programme de la formation

### ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

### LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE (RESTAURATION COMMERCIALE)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

### PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OU PMS

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes ou BPH
- Les principes de la méthode *Hazard Analysis Critical Control Point* ou HACCP
- Les mesures de vérification (*autocontrôles et enregistrements*)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du «Restaurateur» de Novembre 2015.