

# Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale (Hybride)



Recommandée dans le cadre d'une directive européenne, la formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire en France depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale. Au moins un membre du personnel de chaque entreprise de restauration commerciale doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures. La formation mixte tutorée proposée par le réseau des CMA va vous permettre de : maîtriser les règles d'hygiène sanitaire relative aux denrées alimentaires dans votre activité professionnelle, vous conformer à vos obligations réglementaires. Accessible 24h/24 pendant 30 jours minimum selon les modalités d'inscription de votre CMA, suivez la formation à votre rythme et selon vos contraintes !

## Objectifs de la formation

**Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle**

**Identifier les dangers potentiels**

**Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène**

**Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide «Restaurateur» de 2015**

# Au programme

## 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'Hygiène 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

# Méthodes pédagogiques

Quiz, obtenir un score supérieur au seuil de réussite à l'évaluation finale.

# Modalités d'évaluations

Evaluation des acquis à l'entrée et à la sortie de la formation

# Tarifs

**350 € TTC (- 20% pour les abonnés au PASS CMA LIBERTÉ soit 280 €)**

# Financer ma formation

**Vous êtes Travailleur Non salarié (TNS) avec une activité principale artisanale :** Chef d'entreprise individuel (EI) ; Micro-entrepreneur ; Gérant associé unique d'EURL ; Gérant associé majoritaire de SARL, Conjoint collaborateurs ; Conjoint associés ou auxiliaires familiaux. Financement par le FAFCEA - Fonds d'Assurance Formations des Chefs d'Entreprise Artisanale.

**+ d'infos :** [www.fafcea.com](http://www.fafcea.com)

**Vous êtes assimilé salarié ou salarié :** Vous êtes Gérant associé minoritaire ou égalitaire de SARL ; Gérant non associé ; Président ou Directeur Général de SASU ou SAS ou salarié d'une entreprise. Financement par votre OPCO qui dispose de ses propres procédures (délai de dépôt, plafond horaire, subrogation, ...).

**Pour connaître les démarches à engager :** [www.travail-emploi.gouv.fr](http://www.travail-emploi.gouv.fr)

**Vous êtes Demandeur d'emploi :** Pour bénéficier d'une aide au financement de la formation, vous devez contacter votre agence **France Travail**.

**Vous pouvez également mobiliser votre compte personnel de formation (CPF) pour financer les formations diplômantes et certifiantes.**

**+ d'infos :** [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr)

**Prise en charge possible en fonction de votre statut social (TNS, salariés et assimilés).**

# Informations pratiques

## Durée de la formation

14h

10 heures E-learning 4h en présentiel

## Public concerné

Tout public et particulièrement les restaurateurs, cuisiniers, traiteurs et commis.

## Pré-requis

Sans prérequis

## Modalités et délais d'accès

**Candidature formation jusqu'à 24h avant le 1er jour de formation**

**Délai de réponse : pouvant aller jusqu'à 48 h**

La formation se déroulant à distance, vous bénéficiez d'une plateforme accessible 24h/24 pour une durée de 30 jours.

## Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

# Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

## CMA ÎDF Val-d'Oise

1 avenue du Parc  
Cergy 95000

### Accueil

 3006

 [info.95@cma-idf.fr](mailto:info.95@cma-idf.fr)

## CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie  
Chauconin-Neufmontiers 77124

### Accueil

 01 64 79 27 60

 [seformer.meaux@cma-idf.fr](mailto:seformer.meaux@cma-idf.fr)

### Référent handicap

 [handicap.77@cma-idf.fr](mailto:handicap.77@cma-idf.fr)

### Reconversion professionnelle

 [reconversion@cma-idf.fr](mailto:reconversion@cma-idf.fr)

## CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton  
Saint-Germain-Laval 77130

### Accueil

 01 64 79 27 20

 [seformer.montereau@cma-idf.fr](mailto:seformer.montereau@cma-idf.fr)

### Référent handicap

 [handicap.77@cma-idf.fr](mailto:handicap.77@cma-idf.fr)

### Reconversion professionnelle

 [reconversion@cma-idf.fr](mailto:reconversion@cma-idf.fr)

## CMA ÎDF Yvelines

19 avenue du Général Mangin  
Versailles 78000

### Accueil

 3006

### Service formation

 [formation.78@cma-idf.fr](mailto:formation.78@cma-idf.fr)

 [Charger plus](#)