Labocéa
AU SERVICE DU VIVANT

FORMATION

SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

RESTAURATION COMMERCIALE

Selon l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

OBJECTIFS

- Former les responsables des entreprises de restauration commerciale à l'hygiène alimentaire (*) dans le cadre du décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et de l'arrêté du 12 février 2024 précité.
- Aider les responsables des établissements concernés sur l'organisation et la gestion de leur activité dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences réglementaires.
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (*) Conditions définies dans l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 en date du 30/10/2017.

PROGRAMME

1 – Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque

- Les dangers microbiens
- La microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

2 – Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 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 et Alim'confiance

3 – Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié
- La traçabilité

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT : Théorie : support PPT, guides de bonnes pratiques restaurateur (GBPF). Pratique : travaux de groupe (allergènes, TIAC, analyses). **MODALITÉS D'ÉVALUATION :** quiz en début et en fin de formation, feuille d'émargements, questionnaire de satisfaction, attestation de formation, évaluation des acquis à froid.
TARIFS : se reporter au devis joint.

PUBLIC

- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires en restauration commerciale
- Gérant/représentant/salarié du restaurant commercial qui est chargé de former son équipe en interne.

Aucun prérequis nécessaire

Durée : 14 h (2jours)
Horaire J1 et J2 : 9 h - 17 h
Contact : cea@labocea.fr | 02 98 10 40 48

Satisfaction globale : 100 % de clients « très satisfaits » avec 1 096 stagiaires formés en 2025.

Labocéa est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne - Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22