

Hygiène alimentaire pour les activités de restauration commerciale

Garantissez la sécurité de vos clients et la conformité de votre établissement grâce aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

PUBLIC CONCERNÉ	DURÉE
Chef d'entreprise (artisans, commerçants), conjoint, salarié, créateurs d'entreprise...	2 jours (14h) en présentiel
PRÉREQUIS	HORAIRES
Cette formation ne nécessite aucun prérequis	9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00 8h30-12h30 / 13h30-16h30 (pour Châteauroux)
NOMBRE DE PARTICIPANTS	TARIFS
De 8 à 15 participants	Artisan / conjoint avec statut : 280 € / jour Prise en charge de la formation FAFCEA selon critère d'éligibilité Autre public : 350 € / jour Prise en charge de la formation possible selon statut. Contactez votre conseiller. Tarif applicable aux formations suivies en présentiel ou distantiel. Tarif intra-entreprise : sur demande
DELAI D'ACCÈS	
L'inscription est validée à réception du contrat de formation. Votre CMA se réserve la possibilité de proposer une date ultérieure ou un autre lieu de formation.	
POSITIONNEMENT	
Un entretien de positionnement est réalisé en amont de la formation afin d'identifier les besoins du participant et lui proposer la formation la plus pertinente.	



NOS PROCHAINES DATES

Tours

- 12 et 13 février 2026
- 2 et 3 avril 2026

Bourges

- 16 et 17 février 2026
- 18 et 19 mai 2026

Châteauroux

- 9 et 16 mars 2026
- 15 et 22 juin 2026

Chartres

- 9 et 10 février 2026
- 18 et 19 mai 2026
- 6 et 7 juillet 2026

Blois

- 29 et 30 janvier 2026
- 19 et 20 mars 2026
- 21 et 22 mai 2026
- 1^{er} et 2 juillet 2026

Orléans

- 9 et 10 février 2026
- 13 et 14 avril 2026
- 1^{er} et 2 juin 2026

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle
- Identifier les dangers
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide « Restaurateur » de 2015

PROGRAMME

INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGERS ET DE RISQUES

Présentation des risques liés à une insuffisance d'hygiène

Présentation des risques liés à la santé du consommateur

Risque Physique / Risque Chimique / Risque Allergène / Risque Biologique

MICRO-ORGANISMES

Les dangers microbiens

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)

Les sources de contamination et mesures préventives associés (5M)

Les paramètres de croissance

Le classement en utiles et nuisibles

Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives

CONTEXTE RÈGLEMENTAIRE

Les fondamentaux de la réglementation en hygiène des denrées alimentaires

Principes de base du paquet hygiène

La traçabilité et la gestion des non-conformités

Présentation des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Présentation des outils de la DDPP et DGCCRF : Alim'confiance, Signal Conso et Rappel Conso

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Comment limiter la contamination

Comment limiter la multiplication

Comment détruire les micro-organismes

Les bonnes pratiques d'hygiène

L'hygiène du personnel et des manipulations

Le nettoyage et la désinfection

La chaîne du froid et la chaîne du chaud

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)

Les procédures de congélation/décongélation

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

Les circuits, flux et organisation des locaux

NOTIONS D'HACCP

La définition et les 7 principes

Les étapes de la réalisation d'une étude HACCP

Les mesures de vérifications (autocontrôles et enregistrements)

CONCLUSION

La QCM de fin de formation

Les incontournables à retenir

▼ **FORMATEUR**

Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

▼ **MÉTHODES, MOYENS PÉDAGOGIQUES ET DOCUMENTS REMIS**

La formation repose sur une **pédagogie active** alternant théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations. L'ensemble des **ressources et supports pédagogiques** sera mis à disposition des participants pour faciliter l'apprentissage et le transfert des compétences en situation professionnelle.

▼ **SUIVI ET EVALUATION**

Evaluation des acquis

À l'issue de la formation, une attestation de capacité est remise. Elle valide les compétences acquises et leur transférabilité en situation professionnelle, sur la base des mises en pratique et évaluations réalisées par le formateur.

Evaluation de la satisfaction

La satisfaction des participants est recueillie en fin de formation au moyen d'un questionnaire diffusé via notre plateforme Yparéo.

Suivi post formation

Un suivi individuel ou une formation complémentaire peut être proposé.

Devis sur demande.

RENSEIGNEMENT & INSCRIPTION auprès de votre Conseiller Formation

CHER (18)

CMA CVL – Site de Bourges

15 rue Henri Dunant

18000 Bourges

formation-continue.18@cma-cvl.fr

02 46 59 15 03

EURE-ET-LOIR (28)

CMA CVL – Site de Chartres

Site de formation continue

Rue Charles-Isidore Douin

28000 Chartres

formation-continue.28@cma-cvl.fr

06 19 93 78 20

INDRE (36)

CMA CVL – Site de Châteauroux

31 rue Robert Mallet-Stevens

36000 Châteauroux

formation-continue.36@cma-cvl.fr

02 54 08 80 03

INDRE-ET-LOIRE (37)

CMA CVL – Site de Tours

36-42 route de Saint-Avertin

37200 Tours

formation-continue.37@cma-cvl.fr

02 47 25 24 74

LOIR-ET-CHER (41)

CMA CVL – Site de Blois

16 rue de la Vallée Maillard

41000 Blois

formation-continue.41@cma-cvl.fr

02 54 44 65 67

LOIRET (45)

CMA CVL – Site d'Orléans

28 rue du Faubourg Bourgogne

45000 Orléans

formation-continue.45@cma-cvl.fr

02 38 68 00 78 / 02 38 62 16 92

REFERENT HANDICAP

L'établissement s'est doté de la capacité d'étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats souhaitant s'inscrire à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Christelle SUREAU

ref.handicap@cma-cvl.fr

ORGANISME DE FORMATION

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire

N° de SIRET : 130 027 980 00015

N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.