

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE HACCP

Version document 2: 18/09/2025

Code formation: 221Agro-alimentaire, alimentation, cuisine



Objectifs pédagogique

- Acquérir les fondamentaux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Appliquer la réglementation et les bonnes pratiques au sein d'un restaurant.
- Mettre en œuvre et suivre un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Savoir réagir en cas de non-conformité.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Jour 1 (7h) — Fondamentaux et risques alimentaires

- Présentation des dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes).
- Microbiologie alimentaire : agents pathogènes et sources de contamination.
- Facteurs de risque alimentaire, principes de la méthode HACCP.
- Les bonnes pratiques d'hygiène : organisation des locaux, hygiène des personnels, nettoyage et désinfection.
- Sensibilisation à la traçabilité et gestion des non-conformités.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Durée: 2 jours- 14h

Tarif: Nous consulter

Public: Personnels d'entreprises de la restauration.

pré requis: Aucun

Modalité de déroulement: En présentiel

Equipe pédagogique et moyens pédagogiques:

L'animation est volontairement participative, exercices pratiques, et mises en situations. Echanges sur les méthodes de travail des participants.

Suivi d'évaluation pédagogique: Feuille d'émargement, évaluation des connaissances, évaluation à chaud

Nombre de stagiaires: 4 à 12 personnes

Modalité d'évaluation: Examen théorique sous forme de QCM

Sanction de fin de formation: Attestation de suivi de formation

Modalités et délais d'accès: Première réponse en 72h maximum.

Intervenant: Formateur spécialisé

Accueil des personnes en situation de handicap: Prendre rendez-vous avec le référent handicap au 06.70.20.13.40

Pour tout renseignement contactez nous par mail:
contact@ofdclorraine.com

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE HACCP

Version document 2 : 18/09/2025

Code formation: 221Agro-alimentaire, alimentation, cuisine



Jour 2 (7h) – Règlementation et application pratique

- Réglementation communautaire et nationale (Code de la consommation, Paquet Hygiène, arrêtés DDPP...).
- Les contrôles officiels et obligations des restaurateurs.
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) : création, gestion de la traçabilité.
- Utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Mises en situation pratiques obligatoires pour chaque demi-journée (minimum 2h).

Exigences réglementaires:

- Formation obligatoire pour au moins une personne de l'établissement.
- Durée : 14h en 2 jours, avec au moins 2h de pratique par journée.
- Adaptée à tous les profils de la restauration commerciale : restauration traditionnelle, rapide, vente à emporter, food trucks, etc.



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

OFDC Lorraine – Centre d'affaires Metz Sarre – 23 rue de Picardie 57070 Metz – SIRET: 89233330300022 –
N° Déclaration d'activité: 44570444457 auprès du préfet de la région Grand Est