

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE – HACCP

Objectif : À l'issue de la formation, le participant sera capable d'organiser son activité de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation, d'identifier les dangers alimentaires, d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de participer à un plan de maîtrise sanitaire fondé sur les principes HACCP.

Public concerné et prérequis : Exploitants, responsables, cuisiniers et salariés d'établissements de restauration commerciale ; aucun prérequis.

Accessibilité : Formation accessible sous réserve des adaptations nécessaires ; nous contacter pour étudier une situation de handicap.

Durée de la formation : 14 heures en présentiel, incluant au minimum 4 heures de mises en situation pratiques avec manipulation de matériel.

Tarification (2026) : Nous consulter.

Nombre de participants : Groupe prévisionnel de 4 à 10 personnes, sous réserve des conditions d'autorisation applicables.

Délai d'accès : 1 mois, sous réserve de programmation/vérification de l'autorisation réglementaire.

Modalité de déroulement : Alternance d'apports structurés, d'échanges et d'applications en environnement de restauration ou sur plateau technique.

Programme de la formation :

Il est défini selon 2 domaines de compétences (DC)

Le premier domaine de compétences (DC1) permet d'identifier les dangers et les exigences réglementaires. Le second (DC2) vise la mise en pratique des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire.

DC 1 : Être capable d'identifier les dangers et les exigences applicables à la restauration commerciale

- ▲ Être capable de distinguer dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes et d'évaluer leurs conséquences pour le consommateur.
- ▲ Être capable de comprendre la microbiologie alimentaire : contamination, prolifération, survie et destruction des micro-organismes ; toxi-infections alimentaires collectives.
- ▲ Être capable d'identifier les textes essentiels du « paquet hygiène », les obligations déclaratives, la traçabilité et le rôle des contrôles officiels.
- ▲ Être capable de repérer les situations à risque : réception, stockage, préparation, distribution, transport et gestion des déchets.

DC 2 : Être capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et un plan de maîtrise sanitaire

- ▲ Être capable de mettre en œuvre l'hygiène du personnel, le lavage des mains, le nettoyage-désinfection, la lutte contre les nuisibles et la maîtrise des locaux et équipements.
- ▲ Être capable de maîtriser la chaîne du froid et du chaud, les températures, les refroidissements, les remises en température et les contaminations croisées.
- ▲ Être capable d'utiliser les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les guides sectoriels et les principes HACCP pour identifier les dangers, les points de maîtrise et les contrôles.
- ▲ Être capable de compléter les documents du plan de maîtrise sanitaire : autocontrôles, relevés de température, traçabilité, non-conformités et actions correctives.
- ▲ Mises en situation pratiques (4 h minimum) : contrôle de températures et thermomètre, lavage des mains, analyse d'un poste, contrôle de réception, traçabilité, nettoyage et résolution d'une non-conformité.

Méthodes pédagogiques : Exposés interactifs, études de cas de cuisine professionnelle, analyse de photos de situations, démonstrations, manipulation de thermomètres et outils d'autocontrôle, exercices documentaires et mises en situation (4 h minimum).

Moyens d'encadrement et d'animation : Formateur justifiant de compétences en hygiène alimentaire ; moyens pédagogiques et matériel conformes au cahier des charges réglementaire.

Modalités d'évaluation des acquis : Positionnement initial, questions orales et exercices de vérification ; QCM final et observation des mises en pratique. Bilan des acquis et attestation de suivi délivrée dans les conditions réglementaires par un organisme autorisé.

Documentation remise : Support pédagogique, fiches de bonnes pratiques d'hygiène, modèles de traçabilité et d'autocontrôle, exemples de plan de maîtrise sanitaire.

Cadre réglementaire et conditions de mise en œuvre : Il s'agit de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, à ne pas confondre avec une formation HACCP générique. Depuis le 1er février 2026, sa délivrance au titre de l'obligation légale est soumise à une autorisation DRAAF. Programme projet : ne pas commercialiser comme formation obligatoire habilitée tant que l'autorisation de Delta n'est pas vérifiée. La durée est de 14 h, dont au moins 4 h de pratique en présentiel.

Références documentaires : *Mémo-Format, programme Hygiène alimentaire restauration commerciale (édition 2026)* ; arrêté du 12 février 2024 modifié ; DRAAF Occitanie, publication du 15 juillet 2026 ; instruction DGAL/SDSSA/2026-185.