FORMATION PRO
ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE
CCI VAUCLUSE

FICHE FORMATION
HÔTELLERIE-RESTAURATION

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à des établissements de restauration commerciale

DATE	DURÉE	EFFECTIF	TARIF
25 et 26 janvier 2027	**2 jours (14 h)** 9h–12h • 13h30–17h30	**4 à 10 stagiaires**	**490 €** net par personne

LIEU
En centre • en entreprise ou à distance (nous consulter)

FINANCEMENT
Plan de Développement des Compétences • Personnel

PRÉ-REQUIS
Savoir lire, écrire et parler en français.

TVA non applicable, article 293 B du Code général des impôts.

OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE

Conformément au Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011, les établissements de restauration commerciale doivent justifier de la présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. Cette obligation de formation ne s'applique pas aux personnes pouvant démontrer, justificatif à l'appui en cas de contrôle de l'Administration, qu'elles répondent à un de ces critères :

- Les titulaires d'un diplôme ou titre professionnel tel que recensé dans l'arrêté du 18 novembre 2024.
- Les personnes justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle en qualité de gestionnaire ou exploitant dans le secteur alimentaire.

PUBLIC CONCERNÉ

Restaurateurs, chefs de cuisine, cuisiniers, personnel de cuisine et de salle

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène en restauration
- Savoir analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Savoir et utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
- Connaître et formaliser les éléments clés du Plan de Maîtrise sanitaire

CONTENU

Jour 1

Référentiel de capacités

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Les responsabilités des opérateurs
- Les obligations de résultats et obligations de moyens
- Définition et contenu du plan de maîtrise sanitaire
- L'utilité des autocontrôles, les définir, les organiser

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- Les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration rapide

- Utiliser le guide de bonnes pratiques (GBPH)
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Jour 2

Référentiel de formation, savoirs associés

- Aliments et risques pour le consommateur
- Introduction des notions de danger et de risque
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

CONTENU (SUITE)

Référentiel de formation, savoirs associés (suite)

- Les autres dangers potentiels

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

- Le GBPH de la restauration commerciale
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- 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 principes de l'HACCP

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 48 heures ouvrées avant la date de début de formation.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question concernant une situation de handicap, quelle qu'elle soit, afin d'évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation ou vous orienter le cas échéant vers les organismes appropriés, merci de prendre contact avec Philippe Mosnier à l'adresse pmosnier@vaucluse.cci.fr

MOYENS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

Nos salles disposent d'une connexion Wifi. Elles sont équipées de mobiliers, tableau, vidéo projecteurs, paperboard, deux d'entre elles sont des salles informatiques avec des PC faisant l'objet de maintenances et mises à jour régulières au niveau du matériel et des logiciels. La taille de ces salles est adaptée à l'effectif accueilli que nous limitons volontairement pour permettre une réponse personnalisée aux attentes de chacun.

Remise d'un support stagiaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les différentes notions et thèmes seront abordés en partant des connaissances/expériences des stagiaires ou à partir de leurs réflexions.

Apports de connaissances théoriques sur certains thèmes abordés.

Diaporama Powerpoint.

Visualisation de films courts.

Test pédagogique de lavage des mains.

Visualisation de microbes sur des bilames géosées.

Beaucoup d'interactivités entre animateur et stagiaires : questionnements fréquents sur les différents thèmes et notions abordés ; quizz.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Fiche d'émargement par demi-journée co-signée par chaque stagiaire et l'intervenant(e).
- Questionnaire d'appréciation individuel complété par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Auto positionnement à l'entrée et à la fin de la formation pour mesurer l'évolution des connaissances.
- Évaluation formative réalisée tout au long de la formation.
- Attestation de formation remise à chaque stagiaire à l'issue de la session mentionnant le résultat de l'évaluation des compétences acquises.

INTERVENANT

SYLVIE DUMAS-MERCIER • Formation « Hygiène et Sécurité Alimentaires » individuelle ou collective.

Audit pour vérifier la mise en application pratique des connaissances acquises. Audit pour vérifier le respect des bonnes pratiques d'hygiène au sein d'un établissement de production ou de distribution alimentaires (fonctionnement, documentation, traçabilité...). Mise en place de la méthode HACCP. Réalisation d'audits de conformité des locaux au regard de la législation réglementant l'hygiène alimentaire. Aide à l'interprétation des analyses microbiologiques des aliments.

ENCADREMENT

AUDREY DUJON • 04 90 23 77 04

SATISFACTION

100 % de réponses à l'enquête de satisfaction.

96,20 % de nos clients ont été satisfaits de cette formation au 31 décembre 2025.

NOTRE CENTRE

Formation continue CCI Vaucluse
Campus – BP 20660
84032 Avignon Cedex 3
04 90 23 77 01

INSCRIPTION

Formulaire en ligne sur la page de la formation :
campus.vaucluse.cci.fr › Hôtellerie-Restauration

Contact : 04 90 23 77 01