



**Henriman  
Formation**

# Hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Vous serez à même de maîtriser les bases de la réglementation en restauration commerciale, de suivre et de transmettre les procédures essentielles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous serez également en capacité d'identifier les dangers liés à un manque d'hygiène, de mettre en œuvre les bonnes pratiques adaptées à l'activité de restauration et d'assurer, ainsi que de faire respecter, les protocoles de nettoyage, de désinfection et les règles sanitaires.

## PROGRAMME DE FORMATION

La formation est composée de deux séquences:

- Maîtriser les dangers chimiques, biologiques et physiques en restauration commerciale.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène dans son environnement de travail.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Public visé : Toute personne amenée à justifier de la formation obligatoire hygiène alimentaire en restauration commerciale Afin de suivre au mieux l'action de formation susvisée et obtenir la qualification à laquelle elle prépare, le stagiaire est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation, les pré-requis suivants : Savoir lire, écrire et comprendre le français

## DURÉE

Durée totale de 14 heures, soit deux jours

Tarif appliqué : 350€ HT

## PRISE EN CHARGE

La formation peut être :

- Prise en charge par l'Agéficé
- Financable sur les fonds propres de l'entreprise ou fonds personnels

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.

- Utilisation des méthodes de l'ingénierie de formation : interrogative, magistrale et active.
- Utilisation des techniques l'ingénierie pédagogique : études de cas, échanges entre pairs, exercices.
- Utilisation des outils numériques : écran numérique, support numérique.
- Utilisation du plateau technique cuisine.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation diagnostique par un test de positionnement permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Evaluations formatives par des mises en situation, des quizz et des exercices concrets tout au long de la formation.
- Evaluation sommative par un test de positionnement final.
- La formation est considérée comme acquise dès lors que le stagiaire récolte 75 % de bonnes réponses.
- Questionnaire de satisfaction de la formation.

## ATTESTATION DE FORMATION

Une attestation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation est remis à chaque stagiaire après réception de la formation



HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.

Contact référente handicap: Madame Nina Colin 02 28 23 79 85

Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88

Contact référente mobilité: Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

## FORMATEUR DE LA FORMATION

Frédéric Thétiot : Responsable de formation et référent qualité ,18 ans d'expériences professionnelle métier, Formateur titré Formateur Professionnel d'Adultes En CDI à Henriman depuis 2018

## NOS STATISTIQUES EN 2025

Nombre de stagiaires : **2**

Taux d'obtention : **100 %**

Taux de satisfaction : **3,5/4**

