



Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements 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 en restauration commerciale.

Identifier le cadre réglementaire et les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes.

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène dans son environnement de travail.

Appliquer les règles sanitaires, les procédures de réception et de stockage, et découvrir les principes du plan de maîtrise sanitaire et des contrôles officiels.

MODALITÉS D'ACCÈS

Public visé : Toute personne souhaitant suivre la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Dans les établissements de restauration commerciale concernés, au moins une personne doit pouvoir justifier de cette formation

Certaines personnes sont réputées satisfaire à cette obligation, notamment si elles possèdent un diplôme ou un titre figurant sur la liste réglementaire, ou si elles justifient d'au moins trois ans d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant dans une entreprise du secteur alimentaire.

La formation n'est donc pas nécessairement obligatoire pour chaque personne souhaitant ouvrir un restaurant.

Prérequis 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'Agéfic
- 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 permettant d'évaluer les acquis en fin de formation.
- 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

A l'issue de la 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 sont remis au stagiaire.



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 Bénédicte Pâtissier 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 Cailler : Responsable hygiène et sécurité alimentaire du CFA. Formateur expert cuisine, 35 ans d'expérience professionnelle.

NOS STATISTIQUES EN 2025

Cette formation courte ne prépare pas à un examen de certification ni à un diplôme. Les indicateurs de présentation à l'examen, de rupture de contrat d'apprentissage d'insertion dans l'emploi et inserjeunes ne sont donc pas adaptés à cette prestation.

Nombre de stagiaires formés : **2**

Taux d'atteinte du seuil de réussite au test final : **100 % (2 stagiaires sur 2)**

Satisfaction moyenne : **3,75/4**

Résultats établis sur un effectif de 2 stagiaires

