



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

FORMATION  
**MIXTE**  
**TUTORÉE**

Nouvel arrêté du ministère de  
l'agriculture du 12 février 2024

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



## PUBLIC

Restaurateur, cuisinier,  
traiteur et commis



## MODALITÉS

E-learning  
sur la plateforme CMA et  
en présentiel dans votre  
région



## ACCOMPAGNEMENT

Tutorat à distance  
par un expert métier CMA  
et animateur expert métier  
dans votre région



## DURÉE

10 heures E-learning  
et 4h en présentiel

**Cette formation vous intéresse ?**

Contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat



[www.artisanat.fr](http://www.artisanat.fr)



# Pourquoi suivre cette formation ?

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale traditionnelle ou rapide.

Au moins un membre du personnel doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures, aussi connue sous l'appellation « Formation HACCP ». Cette formation vous permet de vous conformer à vos obligations réglementaires.



## Objectifs pédagogiques

- Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle
- Identifier les dangers potentiels
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide « Restaurateur » de 2015

## Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## Votre parcours



**Je contacte ma CMA.** Je contractualise avec un conseiller. Mon conseiller m'ouvre les droits sur la plateforme de formation et me donne ma ou mes dates de présentiel



**Je me connecte à ma formation** à partir des informations reçues dans le **mail d'inscription**, l'accès est ouvert 60 jours.



**Je suis ma formation en ligne.** Je pose des questions à mon tuteur. Je répons aux quiz d'évaluation. **Je suis le présentiel dans ma région.**



**Je reçois mon attestation de réussite à 2 conditions :**

- suivre l'intégralité de la formation en ligne
- participer au présentiel
- obtenir un score supérieur au seuil de réussite à l'évaluation finale

*Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Nous contacter pour plus d'informations.*

## Coût de la formation

• **Tarif : 420 euros montant net \***

Possibilité de prise en charge financière selon votre statut.

\*Régime d'exonération de TVA

## Programme de la formation

### ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

### LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE (RESTAURATION COMMERCIALE)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

### PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OU PMS

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes ou BPH
- Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du « Restaurateur » de Novembre 2015.