

SIGLE	CONVERGENCE FORMATION	CREATION	VERSION	AUTEUR	MAJ
HARC	CASANOVA Charlène	21/07/2025	1	LEA Valérie	07/11/2025

# Programme Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale



Durée :  
14H00 répartis sur 02 jours



Prérequis :  
Il est recommandé d'avoir déjà une expérience dans la restauration.



Nombre de candidats :  
01 à 06 candidats maximum par session pour préserver les bonnes conditions d'apprentissage.



Obligation réglementaire :  
Le Décret n° 2011-731 dispose que l'obligation de justification de formation en matière d'hygiène alimentaire d'au moins un membre du personnel, est portée aux entreprises des secteurs d'activité suivant : Restauration traditionnelle/Cafétérias et autres libres services/Restauration de type rapide  
L'Instruction technique-DGAL/SDSSA/2017-861 du 30 octobre 2017 ayant pour objet l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale précise le champ d'application de l'obligation relative au code NAF de l'entreprise ou à la nature de son activité.



Lieu :  
En intra entreprise  
En inter à Convergence Formation



1

CONVERGENCE Formation – [www.convergence-formation.com](http://www.convergence-formation.com)

Déclaration d'Activité enregistrée sous le N° 93060804906 du Préfet de région PACA. 802936245 RCS ANTIBES

2721 Chemin de St Claude  
06600 Antibes  
N° CNAPS : FOR-006-2027-01-06-20210623557  
N° SIRET : 802936245 00033

66 B, Avenue Pierre de Coubertin  
06200 Nice  
N° CNAPS : FOP-006-2026-04-21-20251005754  
N° SIRET : 802936245 00041

SIGLE	CONVERGENCE FORMATION	CREATION	VERSION	AUTEUR	MAJ
HARC	CASANOVA Charlène	21/07/2025	1	LEA Valérie	07/11/2025

## AVANT-PROPOS :

La formation à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale est créée pour permettre aux entreprises de remplir l'obligation légale leur incombant de disposer de la présence dans leurs effectifs d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné et pouvoir attester du suivi de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, dispensée par un organisme de formation dûment enregistré par la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) ou la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF).

Convergence Formation est enregistré auprès du Service : SRFD PACA, DRAAF Provence Alpes Côte d'Azur, sous le n° 24359472 en date du 22 mai 2025 pour l'autorisation à délivrer la formation "Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale" en région Provence Alpes Côte d'Azur.



### Public

Professionnels de la restauration (exploitants, cuisiniers, responsables d'équipe)



### Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous pour plus d'informations.



### Objectifs

Permettre aux professionnels de la restauration commerciale de maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et de comprendre leurs responsabilités réglementaires.



### Délai d'acceptation de la convention d'entrée en formation

Le candidat à la formation bénéficie de 14 jours pour acceptation de sa convention d'entrée en formation.



### Formateurs

Formateurs habilités, expérimentés, certifiés à la pédagogie adulte et spécialisés dans la prévention et l'hygiène alimentaire.



### Evaluation

Le participant complète un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises. QCM de contrôle des connaissances, observation en situation réelle, débriefing collectif sur les pratiques. L'obtention de l'attestation de réalisation est rendue possible lorsque le participant est présent à l'ensemble de la formation et a réussi les évaluations formatives proposées par le formateur.

SIGLE	CONVERGENCE FORMATION	CREATION	VERSION	AUTEUR	MAJ
HARC	CASANOVA Charlène	21/07/2025	1	LEA Valérie	07/11/2025



## Méthodes pédagogiques

Alternance de théorie, de démonstrations par l'exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Notre approche est active, elle est basée sur l'écoute et la prise en compte des besoins réels des personnes formées.



## PROGRAMME ET CONTENU DE LA FORMATION

Contenu	Objectifs pédagogiques	Contenu
<b>Module 1 : 04H00</b> <b>Comprendre les dangers liés aux aliments</b> Outils pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches pratiques BPH</li> <li>- Schémas de synthèse</li> <li>- Quizz interactifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les principaux risques pour le consommateur.</li> <li>- Comprendre la microbiologie des aliments.</li> <li>- Connaître les mesures de maîtrise des dangers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les dangers biologiques, physiques et chimiques.</li> <li>- Microbiologie alimentaire.</li> <li>- Moyens de prévention et maîtrise des risques.</li> <li>- QCM de contrôle des connaissances</li> </ul>
<b>Module 2 : 01H00</b> <b>Réglementation hygiène et responsabilités</b> Outils pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Textes réglementaires</li> <li>- Quizz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les textes réglementaires de référence.</li> <li>- Comprendre les obligations de déclaration et de contrôle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation communautaire et nationale.</li> <li>- Arrêtés en vigueur.</li> <li>- Contrôles officiels en restauration commerciale.</li> <li>- Exercice de QCM</li> </ul>
<b>Module 3 : 03H00</b> <b>Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)</b> Outils pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documents à consulter</li> <li>- Grille d'analyse CCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construire un PMS adapté à son activité.</li> <li>- Identifier les points critiques (CCP).</li> <li>- Comprendre la traçabilité et la surveillance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</li> <li>- GBPH du secteur</li> <li>- Traçabilité et vérification</li> <li>- Travaux de groupe (élaboration de PMS, analyse de risques)</li> <li>- Debriefing collectif</li> </ul>
<b>Module 4 : 04H00</b> <b>Mise en pratique des bonnes pratiques d'hygiène</b> Outils pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Équipement de cuisine pédagogique</li> <li>- Fiches de procédures</li> <li>- Grilles d'évaluation</li> <li>- Chronomètre, scénarios imprimés, matériel d'identification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer les bonnes pratiques dans un contexte professionnel.</li> <li>- Réaliser les opérations de nettoyage, désinfection et contrôle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène personnelle et vestimentaire</li> <li>- Nettoyage des locaux et équipements</li> <li>- Gestion des produits alimentaires (propres et à risque)</li> <li>- Mise en situation professionnelle dans une cuisine pédagogique</li> <li>- Exercices pratiques (désinfection, contrôle alimentaire)</li> <li>- Jeux de rôle (gestion de non-conformités)</li> </ul>