

## PILIER 04 · SÉCURITÉ &amp; HYGIÈNE

# Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Article L. 233-4 Code rural · Arrêté du 12 février 2024 · Règlement (CE) 852/2004

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (souvent appelée « HACCP »). Conforme à l'arrêté du 12 février 2024 et à l'article L. 233-4 du Code rural.

**DURÉE****14 h min.**

4 h présentiel min.

**MODALITÉ****Mixte autorisé**

Présentiel + distanciel

**SANCTION****Attestation**

À présenter en cas de contrôle

**VALIDITÉ****Sans limite**

Actualisation 5 ans recommandée

## Présentation et public visé

Tout établissement de restauration commerciale (restaurants, restauration rapide, snacks, traiteurs, food-trucks, cafétérias, boulangeries servant à consommer immédiatement). Au moins une personne par établissement doit être formée.

### Prérequis et conditions d'accès

Aucun. Personnes dispensées : expérience pro  $\geq 3$  ans comme gestionnaire/exploitant ; titulaires d'un diplôme listé à l'arrêté du 25 novembre 2011 (délivré après le 01/01/2006).

### Certificateur

Autorisation préalable DRAAF/DRIAAF/DAAF

## Objectifs pédagogiques

- Identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes).
- Maîtriser les règles fondamentales du Paquet hygiène et des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Appliquer les principes HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Mettre en œuvre les autocontrôles et la traçabilité.
- Tenir à jour le PMS et préparer les contrôles officiels (DDPP).

## Architecture pédagogique

**Domaine 1** · Aliments et risques pour le consommateur : dangers microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes.

**Domaine 2** · Fondamentaux de la réglementation : Paquet hygiène, BPH, principes HACCP, contrôles officiels.

**Domaine 3** · Plan de Maîtrise Sanitaire : BPH, principes HACCP, autocontrôles, GBPH du secteur, traçabilité.

## Modalités, évaluation et sanction

**Modalités pédagogiques.** Mixte autorisé (présentiel + distanciel) — quota présentiel : 4 h minimum sur les 14 h. Manipulation matériel et mises en situation pratiques en présentiel obligatoire.

**Évaluation.** Questionnaire de connaissances + mises en situation pratique. Évaluation des acquis sur les 3 domaines.

**Sanction.** Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire — à présenter en cas de contrôle DDPP / DRAAF.

## Tarifs et dispositifs de financement

Devis personnalisé sous 48 h ouvrées. **Dispositifs mobilisables** : OPCO (Akto, Mobilians selon CCN) · Plan de développement · CPF (éligible) · France Travail · Autofinancement.

★ **Éligible CPF** — recherche par code RNCP/RS sur [moncompteformation.gouv.fr](http://moncompteformation.gouv.fr).

## Délais d'accès, accessibilité et suites

**Délais d'accès.** 15 jours minimum · sessions intra programmables sous 4 à 6 semaines.

**Accessibilité PSH.** Parcours adaptable aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : M. AILLALI Abdelaziz — [handicap@mik-form.fr](mailto:handicap@mik-form.fr).

**Suites de parcours.** Actualisation tous les 5 ans recommandée · formations complémentaires (allergènes, durabilité).

[Demander un devis](#) · [contact@mik-form.fr](mailto:contact@mik-form.fr) · 06 51 32 80 63