Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Quatorze heures, dont dix heures à distance et quatre heures en présentiel

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Contenu conforme à l'annexe de l'arrêté du 12 février 2024, pris pour l'application de l'article D. 233-11 du code rural et de la pêche maritime.

Objectif

Être en capacité d'appliquer et de faire appliquer, dans un établissement de restauration commerciale, les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les procédures fondées sur la méthode HACCP, et de tenir le plan de maîtrise sanitaire exigé lors d'un contrôle officiel.

Durée	14 heures : 10 heures à distance et 4 heures en présentiel. Les deux temps sont obligatoires.
Modalité	Formation mixte. Partie à distance asynchrone, accessible 24 h sur 24. Session en présentiel à effectif limité.
Public visé	Exploitants, gérants, chefs d'établissement et personnels de la restauration commerciale : traditionnelle, rapide, libre-service, vente à emporter, salons de thé, food trucks.
Prérequis	Aucun. Formation dispensée en langue française : la compréhension du français écrit et oral est nécessaire.
Délai d'accès	Plateforme ouverte sous 24 h ouvrées après signature et règlement. Présentiel sous 15 jours en moyenne, convocation 7 jours avant.
Tarif	Communiqué sur demande. Net de taxe, exonéré de TVA (article 261-4-4 a du code général des impôts).

Le contenu, en huit chapitres

Prise en main et positionnement initial	**30 min**
1.1. Les quatre familles de dangers	**45 min**
1.2. Microbiologie des aliments	**45 min**
1.3. Les dangers microbiologiques	**1 h 00**
1.4. Les moyens de maîtrise des dangers	**1 h 15**
2. La réglementation et les contrôles officiels	**1 h 15**
3. Le plan de maîtrise sanitaire	**2 h 15**
4. Procédures pas à pas	**45 min**
5. Études de cas	**45 min**
Évaluation finale des acquis	**45 min**
Total de la partie à distance	**10 h 00**

96 séquences vidéo, précédées de deux séquences d'introduction, à suivre dans l'ordre : une seule notion à la fois, jamais plus de douze minutes. Un quiz clôt chaque chapitre, son temps compris dans la durée annoncée.

Les quatre heures en présentiel

L'arrêté du 12 février 2024 impose deux heures minimum en présence des stagiaires par période de sept heures, dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel : quatorze heures représentent deux périodes, soit quatre heures.

La séance se tient d'un seul tenant, en demi-journée et en salle, autour de six ateliers sur cas réels : contrôler une livraison à la réception, étalonner une sonde et consigner un relevé, ranger une enceinte froide selon le risque, traiter les allergènes d'une recette, tracer un refroidissement, chercher la cause d'une toxi-infection.

L'émargement est recueilli quatre fois. L'évaluation finale se passe en séance, sous la surveillance du formateur qui vérifie l'identité du participant.

Moyens pédagogiques

Modules vidéo, supports écrits téléchargeables, quiz interactifs, études de cas en présentiel. Remise du guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur et de modèles de documents du plan de maîtrise sanitaire.

La plateforme trace les connexions, le temps passé et les résultats, et reste accessible 12 mois. Assistance technique 24 h sur 24 par un assistant automatisé, dont le caractère non humain est signalé ; accompagnement pédagogique humain par courriel sous 48 h ouvrées.

Évaluation et sanction

Questionnaire de positionnement avant l'entrée en formation. Quiz formatif à l'issue de chaque module, dont la réussite conditionne l'accès au suivant. Évaluation finale des acquis, seuil de réussite de 75 %. Questionnaire de satisfaction à chaud, enquête à froid quelques mois après la formation.

Sanction. Certificat de réalisation, puis attestation de formation nominative délivrée au participant ayant achevé le parcours à distance et assisté à la session en présentiel.

Accessibilité

Référent handicap : **Vanessa CHABOZ**, contact@hygiene14.fr. Chaque situation est étudiée avant l'entrée en formation ; les aménagements possibles sont mis en œuvre, ou le candidat est orienté vers un organisme mieux équipé.

Indicateurs de résultats

Publiés au titre de l'indicateur 2 du référentiel national qualité : nombre de participants formés, taux d'achèvement du parcours, taux de réussite à l'évaluation finale, taux de satisfaction, taux de retour des questionnaires, taux d'abandon. Valeurs et période de référence communiquées sur demande.

Contact

HYGIENE 14 (HNC), 26 rue Bosquet, 75007 Paris. contact@hygiene14.fr, hygiene14.fr.

Déclaration d'activité n° 11757465675. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Organisme autorisé à dispenser la formation nationale « hygiène » des établissements de restauration commerciale au titre de l'article D. 233-12 du code rural et de la pêche maritime ; références de l'arrêté préfectoral d'autorisation communiquées sur demande.

Document d'information. Le programme complet est annexé à la convention de formation.