



FF76-26

HYGIENE

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Public concerné :

Professionnels de l'hôtellerie restauration

Prérequis : Aucun prérequis

Mise en œuvre : Formation en présentiel

Durée : 14H (2 jours de 7H)

Tarif : 510 Euros HT. par stagiaire
450 Euros HT. par stagiaire Tarif adhérent
2250 Euros HT. Intra

Nombre de stagiaires : 5 pers. minimum, 10 pers. Maximum

Personnes en situation de handicap : Adaptations possibles de conditions d'accueil et d'animation selon besoin(s) spécifique(s), merci de nous contacter

Dates, ville, accès : Sur demande via www.reso-formation.fr

Inscription : Merci de nous faire part de votre demande via la fiche formation concernée (formulaire d'inscription à compléter) [sur www.reso-formation.fr](http://www.reso-formation.fr)
RESO formation s'engage à vous répondre dans les 72 heures suivant votre demande et à débiter la prestation dans les 1 à 2 mois à compter de l'acceptation de la prise en charge du dossier.

Mise À jour : avril 2026

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

OBJECTIF(S) DE FORMATION

Mettre en œuvre les règles d'hygiène et les principes HACCP afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments conformément à la réglementation en vigueur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ❖ Identifier les dangers alimentaires liés aux activités de restauration
- ❖ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en situation professionnelle
- ❖ Appliquer les principes HACCP lors de la manipulation des denrées alimentaires
- ❖ Contrôler la conformité sanitaire des pratiques alimentaires
- ❖ Appliquer la réglementation française relative à l'hygiène alimentaire

PROGRAMME DE FORMATION

Règlementation

- Paquet Hygiène
- Obligations des établissements
- Responsabilités de l'exploitant
- Contrôle officiels

Dangers alimentaires

- Biologiques
- Chimiques
- Physiques
- Allergènes

Bonnes pratiques d'hygiène

- Hygiène du personnel
- Lavage des mains
- Tenue professionnelle
- Organisation des locaux
- Marche en avant

Maîtrise sanitaire

- Températures réglementaires
- Chaîne du froid/chaud
- Stockage et DLC/DDM
- Prévention des contaminations croisées

Nettoyage et désinfection

- Plan de nettoyage
- Choix des produits
- Protocoles

Méthode et HACCP

- Les 7 principes HACCP
- Analyse des dangers
- CCP (points critiques)
- Limites critiques
- Surveillance et actions correctives
- Traçabilité

FORMATEURS

Formateurs spécialisés dans le domaine de l'hygiène alimentaire

RESO FORMATION agréé par la DRAAF

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation repose sur une approche active et pratique, combinant observation, mise en situation et accompagnement individualisé. Elle est conçue pour permettre à chaque participant de mettre en pratique immédiatement les compétences acquises.

- Exercices individualisés
- Études de cas issues de leurs établissements ou externes
- Mises en situation

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de quiz, mises en situation, travaux pratiques individualisés...

Le participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

- ❖ Auto-positionnement en début de session
- ❖ Evaluation des acquis en fin de session
- ❖ Evaluation à chaud de satisfaction de la formation
- ❖ Certificat de réalisation