



# Formation obligatoire en hygiène alimentaire

adaptée à l'activité de restauration commerciale

🕒 14 heures 📖 E-Learning et sur place 💶 350,00 € net

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène en matière de restauration commerciale (réglementation, risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en oeuvre des principes d'hygiène) et obtenir l'attestation obligatoire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011. **Certisure est un organisme de formation certifié, et enregistré auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DRAAF pour dispenser cette formation réglementaire.**



## PROGRAMME :

### 1. Aliments et risques pour le consommateur :

- 1.1. Les différents dangers
- 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites
  - 1.2.1. Microbiologie des aliments
  - 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
- 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation
- 2.4. Les contrôles officiels

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire :

- 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- 3.2. Les principes de l'HACCP
- 3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- 3.5. La traçabilité

## PUBLIC CONCERNÉ

Une personne dans l'effectif de la restauration commerciale doit avoir effectué cette formation réglementaire, pour tous les autres, voir notre formation HACCP.

## PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

## DURÉE ET ORGANISATION

- 10H en E-learning et 4h en présentielle  
- Entrée en formation à tout moment  
- Accès E-learning pendant 15 jours  
24h/24 et 7j/7

## LIEU DE LA FORMATION

- A distance (E-Learning) et en centre à Pézenas (Hérault - 34)

## TARIF

350,00 € Net de taxe  
Plusieurs possibilités de financement

## CONTACTS CERTISURE

Tél : 04.65.84.44.34  
E-Mail : [contact@certisure.com](mailto:contact@certisure.com)

Préinscription en ligne : [Cliquez ici](#)



# Formation obligatoire en hygiène alimentaire

adaptée à l'activité de restauration commerciale  
(suite)

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène en matière de restauration commerciale (réglementation, risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en oeuvre des principes d'hygiène) et obtenir l'attestation obligatoire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011. **Certisure est un organisme de formation certifié, et enregistré auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DRAAF pour dispenser cette formation réglementaire.**



## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule durant 10h à distance en e-learning, et durant 4h en présentielle.

Vous avez accès pendant 15 jours aux cours e-learning pour les suivre à votre rythme. Vous profitez d'un parcours de vidéos et quiz interactifs, accessibles 24h/24 et 7j/7. Un suivi individualisé est mis en place par vos formateurs (mail + téléphone). L'équipe pédagogique est en ligne et disponibles toute la semaine pour pouvoir répondre à vos questions par mail, forum ou téléphone. Concernant les 4h de formation sur place, contactez l'organisme ou rendez-vous sur notre site pour consultez les prochaines sessions.

## PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration avec + de 12 ans d'expérience en restauration. La partie réglementaire est assurée par un formateur juriste titulaire du Master en droit des affaires.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION



L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation suivie d'un quiz final et délivrance de l'attestation réglementaire en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale.

N° ROFHYA d'organisme enregistré Hygiène Alimentaire : 760145232019

## PUBLIC CONCERNÉ

Une personne dans l'effectif de la restauration commerciale doit avoir effectué cette formation réglementaire, pour tous les autres, voir notre formation HACCP.

## PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

## DURÉE ET ORGANISATION

- 10H en E-learning et 4h en présentielle  
- Entrée en formation à tout moment  
- Accès E-learning pendant 15 jours  
24h/24 et 7j/7

## LIEU DE LA FORMATION

- A distance (E-Learning) et en centre à Pézenas (Hérault - 34)

## TARIF

350,00 € Net de taxe  
Plusieurs possibilités de financement

## CONTACTS CERTISURE

Tél : 04.65.84.44.34

E-Mail : [contact@certisure.com](mailto:contact@certisure.com)

Préinscription en ligne : [Cliquez ici](#)