HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE EN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

Programme de formation

Le référentiel pédagogique de cette formation s'appuie sur l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime : l'annexe I de l'arrêté du 12 février 2024 y fixe le cahier des charges applicable aux formations en hygiène alimentaire destinées aux établissements de restauration commerciale. ÉPIKURIA ACADEMY est habilitée par la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, au titre de l' Arrêté N°2026/02-15, à dispenser cette action de formation.

Durée totale	14 heures — 2 journées de 7 heures, dont 4 heures d'ateliers pédagogiques pratiques (2 x 2 heures)
Modalité	Présentiel
Validation	Attestation de fin de formation

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Cette formation s'adresse à tout professionnel de la restauration commerciale, ainsi qu'à toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires : dirigeants, personnel de cuisine et de salle, nouveaux entrants dans le secteur.

Aucun prérequis n'est nécessaire. Un test de positionnement est réalisé en amont afin d'adapter la formation à votre niveau.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, vous serez apte à :

- Identifier ses obligations réglementaires en matière d'hygiène alimentaire
- Repérer les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- Élaborer et utiliser les outils du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Appliquer les 7 principes de la méthode HACCP à une situation professionnelle réelle

PROGRAMME

JOUR 1 · 7 HEURES

N°	Module	Contenu de la formation	Durée
1	**Cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire**	• Obligations légales et enjeux de l'hygiène en restauration • Le Paquet Hygiène : réglementation européenne et nationale, contrôles officiels	**2h00**
2	**Dangers alimentaires et microbiologie**	• Dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes • Comprendre les TIAC et la méthode des 5M	**1h30**
3	**Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)**	• Hygiène du personnel, des manipulations, des locaux et équipements • Températures, stockage, réception, nuisibles, déchets, eau et assainissement	**1h30**
4	**Ateliers pratiques obligatoires**	• Élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection • Hygiène des mains et maîtrise de la contamination croisée • Repérage des non-conformités en situation réelle	**2h00**

JOUR 2 · 7 HEURES

N°	Module	Contenu de la formation	Durée
5	**Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**	• Nettoyage-désinfection, gestion des températures, traçabilité • Formation du personnel, gestion des déchets et du matériel	**2h30**
6	**La méthode HACCP**	• Les 7 principes fondamentaux de la méthode HACCP	**2h00**
7	**Ateliers pratiques obligatoires**	• Contrôle et interprétation des températures • Élaboration d'un diagramme HACCP appliqué à une situation réelle	**2h00**
8	**Évaluation finale**	• Évaluation finale des acquis de la formation	**0h30**

MÉTHODES MOBILISÉES

- Un dispositif pédagogique varié — apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, mises en situation, ateliers pratiques et temps d'échange — pour maintenir l'engagement et faciliter la mémorisation tout au long du parcours
- Des supports adaptés au groupe : présentations visuelles, fiches pratiques, vidéos, quiz et documents ressources remis à chaque participant
- Un accompagnement individualisé assuré par le formateur référent ÉPIKURIA ACADEMY, du démarrage jusqu'au bilan final : suivi de la progression, ajustement au rythme de chacun et retours réguliers

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscriptions ouvertes en continu. Démarrage sous 15 jours ouvrés en moyenne après validation de votre dossier.

ACCESSIBILITÉ

Une situation de handicap ? Notre référent dédié étudie avec vous les adaptations nécessaires pour accéder à la formation dans les meilleures conditions.

TARIF ET CONTACT

Tarif	**Inter : 490 € net de taxes / stagiaire (session ouverte à partir de 3 stagiaires, 12 stagiaires maximum)** **Intra : 2280 € net de taxes / groupe**
Contact	**contact@epikuria-academy.com**