

## FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

adaptée à l'activité des établissements de  
restauration commerciale

Voie d'accès

Formation continue

Éligible au CPF

Oui

Non

### PUBLIC

- Toute personne faisant partie d'un établissement de restauration commerciale

### PRÉ-REQUIS

- Aucun prérequis n'est nécessaire

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entrée possible en fonction de la demande
- Effectif minimum de 5 personnes et 10 personnes maximum
- Inscription possible toute l'année selon le calendrier en cours

### OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la sécurité alimentaire
- Maîtriser les obligations réglementaires
- Mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire efficace
- Assurer la traçabilité et la conformité des produits
- Renforcer la responsabilité professionnelle

### DURÉE

- 2 journées : 14 heures

### TARIFS

- **Tarif inter** : 590€ net de taxe par personne
- **Tarif intra** : nous consulter

### MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Formation animée par un expert ingénieur de l'agro-alimentaire certifié par la DRAAF
- Outils opérationnels utilisables en entreprise
- Méthodes transmissives et interrogatives
- Etudes de cas, mises en situation

Support pédagogique remis aux participants.

### Contact

FORMATION CONTINUE  
fc.ccivf@campus120.cci.fr  
05 49 37 44 68

### Lieux de formation

#### Site de Poitiers

CCI de la Vienne - Campus 120  
120 rue du Porteau  
86000 Poitiers

#### Site de Montmorillon

Immeuble Eco espace  
70 rue de la Concise  
86500 Montmorillon

#### Site de Loudun

Espace formation  
1 avenue de la Coopération  
86200 Loudun

## **PROGRAMME & CONTENU**

### **I- Aliments et Risques pour le consommateur**

- Identification des dangers : chimiques, physiques, allergènes, biologiques
- Focus sur les dangers biologiques et parasites (microbiologie des aliments)
- Mesures de maîtrise des dangers

### **II- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

- Notions clés : déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Hygiène des denrées alimentaires
- Arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires pour le commerce de détail
- Contrôles officiels et obligations

### **III- Le plan de maîtrise sanitaire : Responsabilité de l'exploitant**

- Mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Principes HACCP et mesures de surveillance/vérification (auto-contrôles, enregistrements)
- Classement des denrées : produits prêts à manger ou non
- GBPH du secteur et mesures spécifiques
- Traçabilité et suivi

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Contrôle de la progression et du développement des connaissances et des compétences acquises conformément aux objectifs visés tout au long de la formation.
- Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur. Elle permettra d'attester de l'acquisition des compétences par le stagiaire à l'issue de la formation.
- Délivrance d'une attestation de formation.

## **AUTRES INFORMATIONS**

- Selon le référentiel de l'arrêté : arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.



### **Accessibilité aux personnes en situation de handicap**

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

[referent-handicap@campus120.cci.fr](mailto:referent-handicap@campus120.cci.fr)

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

