

CERTIFICATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE 1/2

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



PUBLIC ET INTERET

Depuis le 1^{er} octobre 2012, chaque responsable d'un établissement de restauration commerciale doit obligatoirement avoir dans l'effectif de son entreprise au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire (Article L.233-4 du Code rural & de la pêche maritime, Décret 2011-731 du 24 juin 2011).

⇒ Tous les établissements de restauration traditionnelle, de restauration rapide, les cafétérias et les libres services sont concernés par cette obligation de formation, quelle que soit leur taille ou leur ancienneté.

La formation obligatoire en hygiène alimentaire vise à permettre aux professionnels d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle. Elle est reconnue comme certification professionnelle par la CNCP.

Deux types de publics sont néanmoins dispensés de cette obligation de formation :

- Les titulaires de certains diplômes ou titres délivrés à compter du 1^{er} janvier 2006 : ils sont considérés comme déjà satisfaisants à l'obligation de formation car son contenu est inclus dans leur cursus.
- Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant : ils sont réputés satisfaire à la condition requise de qualification en hygiène alimentaire.

Mais attention... dispense ne rime pas avec maîtrise

Respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène spécifiques (BPH), Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), mise en place d'une démarche d'hygiène alimentaire, traçabilité... Les obligations des professionnels de la restauration commerciale sont nombreuses et exigeantes : savoir comment mettre en place les bonnes procédures pour les respecter ne s'improvise pas, et une révision peut être utile !

- ✓ Employeurs, responsables d'établissements : former votre personnel à l'hygiène est indispensable pour vous assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de fonctionnement, prouver en cas de contrôle des services sanitaires votre respect de la loi et votre investissement... et vous assurer la satisfaction de votre clientèle par une qualité alimentaire optimisée !
- ✓ Salariés, étudiants, personnes en recherche d'emploi : cette certification nominative vous est strictement personnelle et vous suit quel que soit l'établissement pour lequel vous travaillez. N'hésitez donc pas à vous former, pour mieux faire la différence sur votre CV auprès des employeurs !

CONTENU DE LA FORMATION OBLIGATOIRE

Le contenu de la formation obligatoire en hygiène alimentaire est défini par la loi (Décret du 5 octobre 2011) et repose sur :

- L'identification des grands principes de la réglementation et des obligations associées
- L'analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène
- La méthodologie de mise en œuvre des principes de l'hygiène spécifiques à la restauration commerciale
- La connaissance de la méthode d'hygiène alimentaire et les clés de sa mise en place dans une démarche qualité.

Il s'agit donc d'une formation théorique mais essentiellement pratique, avec des apports méthodologiques, des exemples concrets et des études de cas pratiques permettant à chaque stagiaire d'appréhender comment, en pratique, optimiser la sécurité et la qualité alimentaire à chacune des étapes de fonctionnement de l'établissement.

PREREQUIS

Aucun prérequis en matière d'hygiène alimentaire n'est nécessaire au suivi de cette formation.

RÉSULTAT ET VALIDATION

Chaque stagiaire reçoit systématiquement en fin de formation une Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Il s'agit de l'attestation réglementaire officielle, à présenter en cas de contrôle des services d'hygiène par le responsable de l'établissement.

L'attestation réglementaire est établie au nom du stagiaire, et jamais à celui de son établissement. En tant que titulaire de la certification, c'est donc au stagiaire de conserver l'original de l'attestation.

Attention : Prouver la formation de son personnel ne saurait être suffisant en cas de contrôle des services d'hygiène si les réglementations et procédures étudiées ne sont pas strictement appliquées.

Objectif de la certification

Former au moins une personne à l'hygiène alimentaire dans l'effectif de tout établissement de restauration commerciale

Compétences enseignées

Réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale

Reconnaissance

Formation obligatoire (Décret N°2011-731 du 24/06/2011)
Certification professionnelle (liste CNCP)

Format et durée

Cours de groupe ou individuel
14 heures

Résultat

Evaluation non éliminatoire des acquis en fin de formation

Attestation nominative de formation délivrée systématiquement pour tout suivi de formation (attestation réglementaire à présenter aux services d'hygiène)

Lieux et Dates des sessions

- Formations organisées :
 - à l'organisme de formation
15 bd d'Alsace à Cannes
19 rue de Russie à Nice
 - Sur site
- Planification des sessions :
 - inter-entreprises → par l'OF
 - Intra-entreprise → à la convenance de l'entreprise

Validité de la certification

Illimité

(Nous recommandons une
réactualisation des connaissances
tous les 4 ans)

RÉACTUALISER SES CONNAISSANCES

La validité de l'attestation réglementaire de formation est permanente.

Que vous ayez suivi la formation obligatoire en hygiène ou que vous en ayez été dispensés, il peut néanmoins être nécessaire d'actualiser / de réactiver vos connaissances au bout de quelques années.

⇒ Bien que cela ne soit pas obligatoire, nous recommandons à nos stagiaires de réviser leurs acquis tous les 4 ans.

Selon leurs besoins, nous leur proposons une formation plus courte de "recyclage", ou une formation dédiée à la mise en place du PMS de leur établissement.

En cas de nécessité, la formation réglementaire peut être à nouveau être suivie.

Pour de plus amples renseignements, consulter le site officiel : <https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/La-formation-a-l-hygiene>