

# Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale



Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

Code RS5987 Date d'enregistrement 01/01/ 2022/

Date d'échéance/31/12/2026/



Ouverte à toute personne impliquée dans la vente des produits alimentaires.



Formation sur demande



Certificateur : Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire



Niveau requis : Pas de niveau requis



Attestation : 200 € net  
Parcours de formation : nous consulter

## Présentation

La formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une obligation légale pour les professionnels de la restauration, d'une durée de 14 heures. Elle vise à former à l'hygiène alimentaire, permettant d'identifier les risques (biologiques, physiques, chimiques) et de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) pour garantir la sécurité des consommateurs.

## activités exercés

À l'issue de la formation, les participants sont capables de :  
Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire

- appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- respecter les règles de nettoyage et de désinfection
- contrôler les températures de conservation et de cuisson.
- repérer les sources possibles de contamination
- analyser les dangers dans le processus de préparation des aliments
- Mettre en place des mesures de prévention.

## Programme

### Les bases de l'hygiène alimentaire

- Les principales causes des intoxications alimentaires
- Les responsabilités des professionnels de l'alimentation
- Les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire

Les différents types de dangers :

- biologiques (bactéries, virus, parasites)

### Le cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire

- La réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments
- Les obligations des établissements alimentaires

### Les bonnes pratiques d'hygiène

- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux et des équipements
- Le nettoyage et la désinfection
- La gestion des déchets
- La lutte contre les nuisibles

### La maîtrise des risques alimentaires

- Les contaminations croisées
- Les conditions de stockage des denrées
- Le respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Les températures réglementaires

## Modalités pédagogiques

Durée : 14 heures

### Rythme :

- 2 jours de formation théorique en salle
- une demi-journée de préparation à la certification
- Une demi-journée pour passer la certification

### Pédagogie et suivi :

- Pédagogie Active et Expérientielle
- Blended Learning (Formation Mixte)
- Méthodes Collaboratives

### Principales Catégories d'Outils Pédagogiques

Outils de Présentiel et Matériels:

- Supports de présentation
- Supports papier/didactiques

Outils d'Interaction et Ludo pédagogie

- Jeux de rôle et simulation

## Modalités d'évaluation

Les connaissances acquises au cours de la formation sont évaluées à travers :

un questionnaire d'évaluation (QCM ou questions ouvertes) portant sur :

- les principes de l'hygiène alimentaire
- les risques de contamination des aliments
- les règles de conservation et de manipulation des denrées
- les principes de la méthode HACCP.

## Prérequis et Inscription

- exercent ou souhaitent exercer une activité dans le secteur alimentaire ;
- soient amenés à manipuler, préparer, transformer ou distribuer des denrées alimentaires ;

Type d'inscription : En ligne/dépôt de dossier

Lien : [www.lien:formation@mayotte.cci.fr](http://www.lien:formation@mayotte.cci.fr)

Lieu : CEL M'GOMBANI

CFA DZAUDZI

☎ 02 69 00 00 00

CFA DEMBÉNI

☎ 02 69 00 00 00

CEL M'GOMBANI

☎ 02 69 00 00 00

✉ [formation@mayotte.cci.fr](mailto:formation@mayotte.cci.fr)

CCI MAYOTTE

# Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale



Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

Code RS5987

## Pourquoi choisir la formation ?

100%

Des apprenants obtiennent leurs certificats

100%

Des apprenants sont satisfaits de leur formation

100%

Des entreprises sont satisfaites de la formation prodiguée aux salariés

99%

Taux d'assiduité et de participation effective lors de la formation.

Zéro

Aucun des apprenants n'a abandonné la formation

100%

Des apprenants recommandent la formation continue

Lien vers données statistiques nationales : <https://www.francecompetences.fr/recherche/RS5367/>

## Débouchés

À l'issue de la formation et de la certification, les participants peuvent exercer ou évoluer vers des postes tels que :

- Employé de restauration
- Cuisinier ou aide-cuisinier
- Agent de restauration collective
- Employé en commerce alimentaire
- Préparateur de produits alimentaires
- Traiteur ou vendeur en produits alimentaires

## Documents d'inscription :

- Carte d'identité, Passeport ou Titre de séjour à jour
- CV / portefeuille de preuves
- Fiche d'inscription
- Test de positionnement
- Questionnaire de motivation
- Grille d'évaluation
- Attestation de pôle emploi à jour
- RIB

## Modalités d'inscriptions :

Modalités d'inscription – CCE « Réaliser une prospection commerciale efficace avec les outils et les canaux phygitaux »

- Prise de contact avec le centre de formation pour présenter le CCE, vérifier l'adéquation avec les besoins de l'entreprise ou du participant et obtenir le programme détaillé.
- Analyse des besoins du participant ou de l'entreprise afin d'adapter la formation et les mises en situation pratiques.
- Constitution du dossier d'inscription : informations personnelles, coordonnées, statut (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise), et objectifs professionnels.
- Validation du dossier et confirmation de l'inscription par le centre de formation.
- Signature de la convention ou du contrat de formation, précisant les modalités pratiques, les outils utilisés (physiques et digitaux) et le calendrier de la formation.

## Contacts

### Responsable du Centre d'études de langues et des Formations Continues

Mr Kenson JOSEPH;

Mail: [k.joseph@mayotte.cci.fr](mailto:k.joseph@mayotte.cci.fr)

### Référent Qualité

Mme Sinda RAMADANI TOTO,  
Mail : [msinda@mayotte.cci.fr](mailto:msinda@mayotte.cci.fr)

### Référent personne à mobilité réduite

Mme Chakila ALI MBAE ,  
Mail : [achakila@mayotte.cci.fr](mailto:achakila@mayotte.cci.fr)

**Notre Centre de Formation est accessible aux personnes à mobilité réduite**



CFA DZAOUZDI  
☎ 02 69 00 00 00

CFA DEMBÉNI  
☎ 02 69 00 00 00

CEL M'GOMBANI  
☎ 02 69 00 00 00

✉ [formation@mayotte.cci.fr](mailto:formation@mayotte.cci.fr)

 CCI MAYOTTE